

Mini horno
Mini oven
Mini four
Mini-forno
Minibackofen
Mini forno
Mini-oven
Μίνι φούρνος
Мини-печь
الفرن الصغير
Mini sütő
Küçük Fırın

Fornetto

Cód. 30533

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- P** MODO DE EMPREGO
- D** GEBRAUCHSANLEITUNG
- I** ISTRUZIONI
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- GR** ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
- RU** ИНСТРУКЦИИ
- AR** طريقة الاستعمال
- HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS
- TR** KULLANMA ŞEKLİ

PALSON®

1. Bandeja recogemigas
2. Rejilla para asar
3. Bandeja recoge grasas
4. Control de temperatura
5. Temporizador
6. Puerta

1. Crumb collecting tray
2. Wire shelf
3. Drip/baking tray
4. Temperature control
5. Timer
6. Door

1. Tiroir ramasse-miettes
2. Grille pour rôtir
3. Plateau récupération des graisses
4. Contrôle de la température
5. Temporisateur
6. Porte

1. Bandeja apanhador de migalhas
2. Grelha para assar
3. Bandeja de apanhamento de gorduras
4. Controlo de temperatura
5. Temporizador
6. Porta

1. Krümelblech
2. Grillgitter
3. Fettauffangblech
4. Temperaturregler
5. Zeituhr
6. Tür

1. Vassoio raccoglibriciole
2. Griglia per arrostiture
3. Vassoio raccogligrassi
4. Controllo della temperatura
5. Temporizzatore
6. Sportello

1. Kruimellade
2. Braadrooster
3. Vetopvangplaat
4. Temperatuurschakelaar
5. Tijdschakelaar
6. Deur

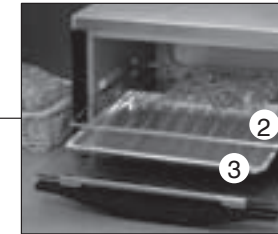
1. Δίσκος συλλογής ψιχουλων
2. Σχάρα ψησίματος
3. Δίσκος συλλογής λίπους
4. Επιλογέας θερμοκρασίας
5. Χρονοδιακόπτης
6. Πόρτα

1. Поддон для сборки крошек
2. Решетка для жарки
3. Поддон для сборки жира
4. Регулятор температуры
5. Таймер
6. Дверца

1. صينية الفتات
2. شبكة فرن للشوي
3. صينية للدهون
4. منظم حراري (الضبط الحراري)
5. مؤقت
6. باب

1. Morzsafelszedő tálca
2. Sütőrács
3. Zsírfelfogó tálca
4. Hőmérséklet ellenőrzés
5. Időbeállító
6. Ajtó

1. Kırıntı Toplama Tepsisi
2. Izgara Kafesi
3. Yağ Toplama Tepsisi
4. Sıcaklık Kontrolü
5. Ayarlayıcı
6. Kapak



E	ESPAÑOL.....	4
GB	ENGLISH.....	8
F	FRANÇAIS.....	12
P	PORTUGUÊS.....	16
D	DEUTSCH.....	20
I	ITALIANO.....	24
NL	NEDERLANDS.....	28
GR	ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	32
RU	РУССКИЙ.....	36
AR	اللغة العربية.....	43
HU	MAGYAR.....	44
TR	TÜRKÇE.....	48



Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo horno FORNETTO de PALSON.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando se utilice un aparato eléctrico, se deben cumplir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones, etiquetas y advertencias del producto antes de usar el horno.
2. No toque las superficies calientes. Cuando el horno está funcionando, la temperatura de la puerta o de las superficies podría ser alta. Utilice siempre los guantes de horno cuando maneje materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. Deje que los accesorios se enfríen antes de quitar o poner las piezas.
3. Desenchufe el horno de la toma de la corriente de la pared cuando no esté utilizando la unidad o antes de limpiarla.
4. Como medida de protección contra descargas eléctricas, no sumerja la unidad en agua ni en otro tipo de líquido.
5. Vigile el aparato cuando haya niños cerca.
6. No utilice ningún aparato eléctrico si no funciona correctamente o si se ha dañado por otras razones, o si el cable o el enchufe están dañados. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. No utilice accesorios que no hayan sido suministrados por el fabricante porque podrían causar un incendio, una descarga eléctrica o cualquier otro daño.
8. No utilice este horno al aire libre ni con fines comerciales ni para otro uso que no sea para el que está destinado.
9. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o del mostrador.
10. No coloque el aparato cerca de un quemador eléctrico o de gas ni de ningún otro horno porque podría producirse un incendio.
11. Cuando el horno esté funcionando podría producirse un incendio si está cubierto o en contacto con un material inflamable, por ejemplo, cortinas, telas, y paredes con las mismas características. No ponga nada encima del aparato cuando esté funcionando.
12. No coloque ningún material inflamable en el horno, como papel, cartón, plástico ni nada que pudiera producir un incendio.
13. Cuando utilice el horno, extienda las precauciones al retirar la bandeja de las migas o al eliminar el aceite caliente.
14. No se debe limpiar con un estropajo de metal. Las piezas podrían romper completamente el protector y tocar la pieza eléctrica, pudiendo provocar un incendio o una descarga eléctrica.
15. Para apagar el aparato, vuelva a poner todos los controles en la posición de "O".
16. Para desconectarlo, apague todos los controles, y a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.
17. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra pieza del horno con papel de aluminio. Podría causar un sobrecalentamiento del horno.
18. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.
19. Este producto no está permitido para uso infantil u otras personas sin asistencia o supervisión si su estado físico, sensorial o mental le limita de usarlo con seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con dicho producto.
20. Guarde estas instrucciones.
21. Sólo para uso doméstico.

NOTAS SOBRE EL CABLE:

- a) Se suministra un cable de alimentación corto, para evitar el riesgo de que se enrede o tropiece con un cable más largo.
- b) Si se utilizan cables de alimentación individuales o alargadores:
 - La potencia eléctrica marcada de ambos debe ser como mínimo la misma que la potencia eléctrica del aparato.
 - Si el aparato es del tipo de toma de tierra, el cable alargador debería ser un cable de conexión a tierra de 3 hilos.
 - El cable más largo se debería recoger de tal forma que no cuelgue de la mesa o del mostrador, para evitar que los niños puedan tirar de él o tropezar.

UTILIZACIÓN DEL MINI HORNO

NOTA:

1. Cuando se usa por primera vez puede oler o desprender humo. Esto es normal. Se debe a la sustancia de protección de los elementos térmicos. Por lo tanto, se recomienda que al principio el horno funcione vacío durante 15 minutos. Asegúrese de que la ventilación de la habitación sea la adecuada.
2. La distancia mínima entre la comida y el elemento térmico superior debe ser de 30 mm, para que el horneado sea uniforme.
3. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté correctamente en su lugar antes de utilizar el horno.

TOSTAR PAN

1. Gire el control de la temperatura en la dirección de las agujas del reloj hasta la posición , los dos elementos térmicos comenzarán a funcionar. Abra la puerta del horno y coloque las rebanadas de pan en la rejilla de asar. Coloque la rebanada de pan en el centro de la rejilla.

NOTA: Para tostar pan, no olvide retirar primero la bandeja recoge grasas.

2. Gire el temporizador a la posición correspondiente, dependiendo del nivel de tostado deseado del pan. Normalmente, el tiempo es un rango entre 3 y 5 minutos. Cuanto más largo sea el tiempo de tostado, más oscuro se pondrá el pan. De esta forma se asegurará de que el ajuste del temporizador sea seguro y preciso. Para interrumpir el proceso de tostado, sólo tiene que girar hacia atrás el temporizador hasta la posición "O". Cuando el temporizador haya llegado a la posición "O", se oirá un sonido de campana para avisar de que el tostado ha terminado, al mismo tiempo que el suministro eléctrico se cortará automáticamente.

Nota: Si el tiempo de tostado es muy largo, el pan puede quemarse. Se debe vigilar el pan mientras se esté tostando y el ajuste del tiempo no debe ser demasiado largo.

ASAR A LA PARRILLA

1. Ponga la bandeja recoge grasas con los alimentos sobre la bandeja de rejilla. Cuando ase alimentos con grasa, ponga siempre la bandeja para hornear por debajo de la bandeja de rejilla para recoger el aceite que gotee.
2. Le aconsejamos que precaliente siempre el horno unos 10 minutos antes de poner la comida.
 - a) Gire el controlador de la temperatura en la dirección de las agujas del reloj como desee, normalmente para asar comida muy gruesa se aconseja girar el controlador hasta el nivel más alto, de esta forma se puede conseguir un resultado mejor. Cuando ase, los dos elementos térmicos se pondrán a funcionar.

b) Ajuste el tiempo dependiendo de los tipos de comida y de su grosor. El elemento térmico cambiará de encendido a apagado para mantener la actividad constante de la temperatura. Para asar poco tiempo, no ajuste el reloj a más de 15 minutos. Para asar mucho tiempo (más de 15 minutos), debe ajustar el temporizador en la posición de "I". En este caso, una vez que la comida se haya asado, debe parar el horno manualmente, girando el Temporizador a la posición "O".

NOTA: En este ajuste, vigile siempre la comida para evitar que se cocine demasiado. Utilice siempre paños o manoplas de cocina para no quemarse.

ASAR AL HORNO

Para la función de asar al horno, sólo funciona el elemento térmico superior. El ajuste se aplica para dorar la parte superior de la comida o para asar chuletas o filetes.

1. Aconsejamos precalentar el horno durante 15 minutos con la puerta cerrada antes de asar la comida y conseguir así un resultado satisfactorio.
2. Coloque la comida en la bandeja de rejilla y con la bandeja recoge grasas siempre debajo, para recoger el aceite que gotea.
3. El temporizador debe colocarse en posición "I", o bien, seleccione el tiempo hasta 15 minutos, en función del alimento.
4. Cuando ase al horno carne o pescado, cocine primero por un lado para que el alimento coja color y a continuación, déle la vuelta hasta la cocción deseada. Aplique por los dos lados mantequilla derretida o aceite de oliva.

Consejos: para asar al horno carne o pescado, se aconseja asar primero la parte que tiene piel. No es necesario darle la vuelta al filete de pescado o a las colas de langosta. Sólo es necesario asar por un lado.

DESCONGELAR

1. No olvide poner la bandeja recoge grasas debajo de la bandeja de rejilla cuando descongele.
2. Ponga directamente la comida en la rejilla, retire todos los envoltorios de papel o plástico. La temperatura se debe ajustar a 65-120°C, y el temporizador en posición "I". Pero no es necesario precalentar el horno. El tiempo necesario para descongelar depende del peso, tipo y forma de la comida. Si la comida es gruesa y pesa mucho, la temperatura se debería ajustar a 120°C, y el tiempo que sea necesario. Hace falta darle la vuelta a la comida. La temperatura del horno no se debería ajustar demasiado alta, ya que la comida podría quemarse. Si la comida se puede cortar fácilmente con un cuchillo, significa que el proceso de descongelado ha finalizado. Cocine la comida inmediatamente después de haberse descongelado.

HORNEAR (PARA GALLETAS, BOLLOS, PIZZAS Y PAN)

1. Cuando hornee, ponga la bandeja recoge grasas encima de la rejilla. Ponga los alimentos en la bandeja después de haber calentado el horno previamente durante 10 minutos. La temperatura aconsejada es de aproximadamente 175°C.
2. Ponga el temporizador en posición "I" o seleccione el tiempo hasta 15 minutos.
3. Cuando hornee, los elementos térmicos superiores e inferiores cambiarán de encendido a apagado para mantener la temperatura constante.
4. Cuando el horneado haya terminado, gire el temporizador hasta la posición "O".
5. Retire la comida del horno con cuidado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de proceder a su limpieza, desenchufe el horno y deje que se enfríe completamente.
2. Lave todos los accesorios con agua y un jabón suave, incluyendo la rejilla y la bandeja recoge grasas.

3. Sumerja los accesorios en agua para lavarlos completamente, no utilice limpiadores abrasivos, cepillos para frotar ni limpiadores químicos, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la bandeja recoge grasas.
4. Utilice un paño húmedo y suave para limpiar el interior del horno.
5. Para limpiar la puerta, utilice un paño húmedo con detergente o jabón.
6. Nunca sumerja la unidad en agua.
7. Tire de la bandeja recogemigas hacia fuera. Limpie el interior de la bandeja de las migas con un paño húmedo. Una vez que lo haya limpiado, ajústela en la parte inferior del horno y a continuación, empújela hacia atrás.
8. Utilice un cepillo para limpiar las dos cubiertas de metal de los elementos térmicos.
9. Después de que haya limpiado las piezas, instale la rejilla a lo largo de las ranuras en la cavidad del horno y coloque la bandeja recoge grasas en las guías de la bandeja rejilla.
10. No utilice un estropajo de metal para limpiar las superficies.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.

Our products are developed to the highest standards of quality, functioning and design. We hope you enjoy your new PALSON FORNETTO.

SAFETY INFORMATION.

When you use an electric appliance, you must take all the basic safety precautions, including the following:

1. Read all the instructions, labels, and product warnings before using the oven.
2. Do not touch hot surfaces. When the oven is functioning, the oven door and the outside of the oven could be hot. Always use oven gloves when handling hot items and allow metal components to cool down before cleaning them. Let accessories cool down before taking them out or putting them into the oven.
3. Unplug the oven at the wall socket when the oven is not in use or before cleaning it.
4. As a protective measure against electric shock, do not submerge the oven in water or other liquid.
5. Be vigilant when children are nearby.
6. Do not use any electrical appliance if it is not working correctly or if the cable or the plug is damaged. Take the appliance to the nearest authorised technical service agent to have it examined, repaired or adjusted.
7. Do not use accessories that have not been supplied by the manufacturer as they could cause a fire, electric shock or other harm.
8. Do not use this oven in the open air or for commercial purposes or any other purposes other than that for which it has been designed.
9. Do not let the cable hang over the edge of the table or work surface.
10. Do not position the appliance near an electric or gas ring or another oven, as this could cause a fire.
11. When the oven is in use, a fire could be started if it is covered or if it comes into contact with inflammable material, such as curtains, cloth or an inflammable wall. Do not put anything on top of the appliance while it is switched on.
12. Do not put any inflammable material in the oven, such as paper, cardboard, plastic or anything else that could cause a fire.
13. When using the oven, be particularly careful when taking out the crumb collecting tray or removing hot oil
14. The oven must not be cleaned with steel wool. Steel wool could severely damage the insulation and come into contact with live electrical components, which could then cause a fire or an electric shock.
15. To switch off the appliance, turn all the controls to the "0" position.
16. To disconnect the oven, turn off all the controls and then pull the plug out of the wall socket.
17. Do not cover the crumb collecting tray or any other part of the oven with aluminium foil as this could cause the oven to overheat.
18. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by a qualified technician, to avoid any danger.
19. This product must not be used by children or by others without assistance or supervision if their physical, sensory or mental state prevents them from using it safely. Children must be supervised to ensure they do not play with the product.
20. Keep these instructions.
21. Only for domestic use.

NOTES ABOUT THE CABLE:

- a) A short power cable is supplied, to avoid the risk of people becoming tangled up in, or tripping up on, a longer cable.
- b) If separate power cables or extensions are used:
 - The power rating of these must be at least the same as the power of the appliance.
 - If the appliance has an earth lead, the cable extension must be a three core cable.
 - The longer cable must be arranged in such a way that it does not hang down from the table or work surface, so as to prevent children pulling it or tripping up on it.

USING THE MINI OVEN

NOTE:

1. When the oven is used for the first time it may smell or give off smoke. This is normal. It is due to the protective substance on the heating elements. It is therefore recommended that the oven be used empty for 15 minutes at the beginning. Ensure there is adequate room ventilation.
2. The minimum distance between the food and the upper heating element should be 30 mm, so that the food is evenly cooked.
3. Ensure that the crumb collecting tray is correctly in place before using the oven.

TOASTING BREAD

1. Turn the temperature control clockwise until it reaches the  position. The two heating elements will start to function. Open the oven door and place the slices of bread on the wire shelf. Position the slices of bread on the centre of the shelf.

NOTE: When toasting bread, do not forget to remove the drip/baking tray first.

2. Turn the timer to the required position, depending of how well toasted you want the bread to be. Normally, the time ranges between 3 and 5 minutes. The longer the bread is toasted, the darker the toast will be. This will ensure that the timer is set safely and accurately. To interrupt the toasting process, you need only turn the timer back to the "O" position. When the timer has reached the "O" position, a bell will ring to let you know that your toast is ready. The electricity supply will be switched off at the same time.
Note: the bread may burn if toasted for a long time. Watch the bread while it is being toasted and do not set the timer for too long.

GRILLING

1. Put the food on the wire shelf and attach the drip/baking tray beneath the shelf. When grilling fatty food, always put the drip/baking tray under the wire shelf to collect any fat that drips.
2. We would advise you to always preheat the oven for about 10 minutes before putting the food in it.
 - a) Turn the temperature control clockwise until it reaches the temperature you require. To obtain the best results it is usually better to turn the control to the highest temperature level when cooking very thick food. When grilling, both heating elements will function.
 - b) Adjust the temperature according to the type of food and its thickness. The heating element will switch on and off to keep the temperature constant. To grill for a short time, do not set the timer for more than 15 minutes. To grill for a long time (more than 15 minutes) you must set the timer to the "I" position. In this case, once the food has cooked, you must stop the oven manually, turning the timer to the "O" position.

NOTE: When cooking in this mode, always monitor the food to ensure it does not become overcooked. Always use kitchen cloths or gloves to avoid burning yourself.

ROASTING

When the oven is in roasting mode, only the upper heating element will function. Adjust the temperature to brown the upper part of the food or to roast chops or fillets.

1. We would advise you always to preheat the oven for 15 minutes with the door closed before roasting food to achieve the best results.
2. Position the food on the wire shelf and always have the drip/baking tray underneath to collect any fat that drips.
3. The timer must be set to the "I" position, or select the time required, up to 15 minutes, depending on the type of food to be cooked.
4. When cooking meat or fish, cook it on one side first of all so that the food browns on one side and then turn it over until it is cooked to your satisfaction. Baste both sides with melted butter or olive oil.

Tip: when roasting fish or meat, cook it first with the skin side uppermost. It is not necessary to turn over a fillet of fish or lobster tails. You only need to cook these with one side uppermost.

DEFROSTING

1. Do not forget to put the drip/baking tray under the wire shelf when defrosting.
2. Put the food directly onto the shelf. Remove all paper or plastic wrapping. The temperature must be set to between 65-120°C, and the timer set to the "I" position. The oven does not need to be preheated. The time necessary for defrosting depends on the weight, type and nature of the food. If the food is thick and heavy, the temperature should be set to 120°C, and the timer set to for the appropriate length of time. The food has to be turned over. The oven temperature should not be set too high, as the food could be burnt. If the food can be cut easily with a knife, the defrosting process is complete. Cook the food immediately after defrosting it.

BAKING (FOR BISCUITS, BUNS, PIZZAS AND BREAD)

1. When baking, put the drip/baking tray on the shelf. Put the food in the drip/baking tray after preheating the oven for 10 minutes. The recommended temperature is approximately 175°C.
2. Put the timer in the "I" position or set the timer for up to 15 minutes.
3. When baking, the upper and lower heating elements will switch on and off to keep the temperature constant.
4. When baking is finished, turn the timer to the "O" position.
5. Remove the food from the oven carefully.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before starting to clean the oven, unplug it and let it cool down completely.
2. Clean all the accessories with water and a mild detergent, including the wire shelf and the drip/baking tray.
3. Submerge the accessories in water to completely clean them. Do not use abrasive cleaners, scrubbing brushes or chemical cleaners, as they could damage the non-stick lining of the drip/baking tray.
4. Use a soft, damp cloth to clean the inside of the oven.
5. To clean the door, use a damp cloth with detergent or soap.
6. Never submerge the oven in water.

7. Pull out the crumb collecting tray. Clean the inside of the tray with a damp cloth. Once it is clean, position it in the lower part of the oven and push it in.
8. Use a brush to clean the two metal covers that cover the heating elements.
9. After cleaning the parts, slide the wire shelf into the grooves inside the oven and position the drip/baking tray in the guides in the wire shelf.
10. Do not use steel wool to clean the surfaces.

Thank you for putting your trust in one of our products.

Nos produits sont développés pour répondre aux standards les plus stricts en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous profiterez au maximum de votre nouveau four FORNETTO de PALSON.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier :

1. Lisez toutes les instructions, étiquettes et avertissements du produit avant d'utiliser le four.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Lorsque le four est allumé, les portes et les parois de l'appareil peuvent être très chaudes. Utilisez toujours les gants du four lorsque vous manipulez des objets chauds et attendez que les accessoires refroidissent avant de les nettoyer. Attendez que les accessoires refroidissent avant d'enlever ou de remettre les pièces.
3. Débranchez le four du secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le nettoyez.
4. Pour votre sécurité, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide quel qu'il soit.
5. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique qui ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé, ou si le câble ou la prise sont endommagés. Confiez l'appareil au service technique agréé le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des risques d'électrocution, d'incendie, ou des blessures.
8. N'utilisez pas ce four en plein air, ou à des fins commerciales, ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été fabriqué.
9. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le coin d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne placez pas l'appareil à côté d'un brûleur électrique ou à gaz, ni à côté d'un autre four pour éviter un incendie.
11. Ne placez pas l'appareil à proximité ou au contact de matériaux inflammables tels que des rideaux, des tapisseries, un mur, etc. lorsque celui-ci fonctionne. Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci est allumé.
12. Ne rangez aucun matériel inflammable dans le four, tels que papier, carton, plastique, etc. pour éviter tout risque d'incendie.
13. Soyez très prudent lorsque vous utilisez le four, notamment en retirant le plateau des miettes ou en retirant l'huile chaude.
14. Ne pas nettoyer avec une paille de fer. Les pièces pourraient casser complètement le protecteur et toucher la pièce électrique, au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
15. Pour éteindre l'appareil, tous les connecteurs doivent se trouver sur la position « 0 ».
16. Pour le débrancher, éteignez tous les contrôles, puis débranchez la prise du secteur.
17. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes, ni aucune autre pièce du four de papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe du four.
18. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente autorisé ou par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
19. Ce produit ne doit pas être utilisé sans surveillance ou supervision par un enfant ou tout autre personne dont l'état physique, sensoriel ou mental mette en doute la sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
20. Conservez ces instructions.
21. Cet appareil est réservé à un usage domestique.

NOTES CONCERNANT LE CÂBLE :

- a) Cet appareil est livré avec un câble d'alimentation court, afin d'éviter que celui-ci s'enroule ou provoque la chute d'une personne.

- b) Si vous utilisez des câbles d'alimentation individuels ou des rallonges :
 - La puissance électrique indiquée doit être la même que la puissance électrique de l'appareil.
 - Si l'appareil a une prise à la terre, la rallonge devrait être un câble de connexion à la terre de 3 fils.
 - Le câble le plus long devrait être enroulé de façon à ne pas pendre au-dessus de la table ou du plan de travail, afin d'éviter que les enfants puissent tirer dessus ou trébucher.

UTILISATION DU MINI FOUR

NOTE :

1. Lors de la première utilisation, il est possible de sentir une odeur particulière ou de voir un peu de fumée. Ceci est normal. Cela est dû à la substance de protection des éléments thermiques. Par conséquent, il est recommandé de faire fonctionner le four à vide pendant 15 minutes. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.
2. Pour que la cuisson soit uniforme, la distance minimum entre les aliments et l'élément thermique doit être de 30 mm.
3. Assurez-vous que le plateau ramasse-miettes est bien en place avant d'utiliser le four.

GRILLER DU PAIN

1. Faites pivoter le contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position , les deux éléments thermiques commenceront alors à fonctionner. Ouvrez la porte du four et placez les tranches de pain sur la grille à rôtir. Placez la tranche de pain au centre de la grille.

NOTE : Pour griller du pain, n'oubliez pas de retirer d'abord le bac ramasse-graisses.

2. Faites pivoter le temporisateur sur la position correspondante, en fonction de la cuisson que vous désirez. Normalement, la durée oscille entre 3 et 5 minutes. Plus le temps sera long et plus le pain sera grillé. Cela permet de s'assurer que le réglage du temporisateur est sûr et précis. Pour interrompre le processus, il vous suffit de faire pivoter le temporisateur en arrière, jusqu'à la position « 0 ». Lorsque le temporisateur a atteint la position « 0 », un son de cloche retentit pour avertir que le pain est grillé. Le courant électrique se coupe automatiquement.

Note : Si le temps de cuisson est très long, le pain peut brûler. Il faut surveiller le pain pendant sa cuisson, et ne pas choisir une durée trop longue.

RÔTIR SUR LE GRILL

1. Placez le bac ramasse-graisses contenant les aliments sur le plateau de la grille. Lorsque vous rôtissez des aliments gras, placez toujours le plat du four sous le plateau de la grille pour ramasser l'huile.
2. Nous vous conseillons de toujours préchauffer le four 10 minutes environ avant d'enfourner les aliments.
 - a) Faites pivoter le contrôleur de température dans le sens des aiguilles d'une montre et choisissez sa position. Normalement pour rôtir des aliments volumineux, il convient de faire pivoter le contrôleur jusqu'au niveau maximum, afin d'obtenir un meilleur résultat. Lorsque vous rôtissez, les éléments thermiques se mettent en marche.
 - b) Réglez le temps en fonction des aliments et de leur volume. L'élément thermique s'allumera et s'éteindra pour maintenir l'activité constante de la température. Pour rôtir brièvement, ne réglez pas l'horloge à plus de 15 minutes. Pour rôtir longtemps (plus de 15 minutes), vous devez régler le temporisateur sur la position « I ». Dans ce cas, une fois que les aliments sont cuits, vous devez éteindre le four manuellement, en faisant pivoter le Temporisateur sur la position « 0 ».

NOTE : Avec ce réglage, il convient de surveiller les aliments pour s'assurer qu'ils ne seront pas trop cuits. Utilisez toujours un chiffon ou des maniques de cuisine pour ne pas vous brûler.

RÔTIR AU FOUR

Avec la fonction de rôtir au four, seul l'élément thermique supérieure fonctionne. Le réglage s'établit pour dorer la partie supérieure des aliments ou pour rôtir des côtelettes ou des steaks.

1. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de préchauffer le four pendant 15 minutes avec la porte fermée avant de rôtir les aliments.
2. Placez les aliments sur le plateau de la grille et avec le bac ramasse-graisses placé dessous, pour recueillir l'huile.
3. Le temporisateur doit être placé sur la position « I », ou bien, sélectionnez le temps jusqu'à 15 minutes, en fonction des aliments.
4. Lorsque vous rôtissez au four de la viande ou du poisson, cuisez d'abord l'aliment sur une face pour que celui-ci se colore, puis retournez-le et cuisez-le selon votre goût. Beurrez ou badigeonnez d'huile d'olive les aliments sur les deux faces.

Conseils : pour rôtir au four de la viande ou du poisson, nous vous conseillons de cuire d'abord le côté peau. Il n'est pas nécessaire de retourner le filet de poisson ou les queues de langoustes. Il suffit de les cuire d'un seul côté.

DÉCONGELER

1. N'oubliez pas de placer le bac ramasse-graisses sous le plateau de la grille lorsque vous décongelez.
2. Mettez directement les aliments sur la grille, retirez les emballages en papier ou en plastique. Réglez la température à 65-120° C et le temporisateur sur la position « I ». Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Le temps nécessaire pour décongeler dépend du poids, du type et de la forme des aliments. S'il s'agit d'aliment épais et lourds, réglez la température à 120° C le temps nécessaire. Il faut retourner les aliments. La température du four ne devrait pas être trop élevée, pour ne pas brûler les aliments. Si les aliments se coupent facilement au couteau, cela indique qu'ils sont bien décongelés. Cuisez les aliments immédiatement après les avoir décongelés.

ENFOURNER (BISCUITS, GÂTEAUX, PIZZAS ET PAIN)

1. Lorsque vous cuisez au four, placez le bac ramasse-graisses sur la grille. Placez les aliments sur le plateau après avoir préchauffé le four pendant 10 minutes. La température recommandée est d'environ 175° C.
2. Placez le temporisateur sur la position « I » ou sélectionnez le temps jusqu'à 15 minutes.
3. Lorsque vous cuisez au four, les éléments thermiques supérieures et inférieurs s'allument et s'éteignent pour maintenir la température constante.
4. Lorsque la cuisson est terminée, faites pivoter le temporisateur jusqu'à la position « 0 ».
5. Retirez les aliments du four avec précaution.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer le four, débranchez-le et attendez qu'il soit complètement froid.
2. Lavez tous les accessoires à l'eau avec un savon doux, y compris la grille et le bac de récupération des graisses.
3. Plongez les accessoires dans l'eau pour les laver complètement, n'utilisez pas d'agent nettoyants abrasifs, de brosses pour frotter ou de nettoyants chimiques, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif du bac de récupération des graisses.
4. Utilisez un chiffon humide et doux pour nettoyer l'intérieur du four.
5. Pour nettoyer la porte, utilisez un chiffon humide avec du détergent ou du savon.

6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
7. Tirez le bac ramasse-miettes vers l'extérieur. Nettoyez l'intérieur du bac des miettes à l'aide d'un chiffon humide. Après l'avoir nettoyé, mettez-le en place dans la partie inférieure du four puis poussez-le en arrière.
8. Utilisez une brosse pour nettoyer les deux couvercles en métal des éléments thermiques.
9. Après avoir nettoyé les pièces, insérez la grille sur les rainures situées à l'intérieur du four et placez le bac ramasse-graisses dans les rails du plateau grille.
10. N'utilisez pas de paille de fer pour nettoyer les parois.

Nous vous remercions de votre confiance, pour avoir choisi l'un de nos produits.

Os nossos produtos foram desenvolvidos para atingirem os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute do seu novo forno FORNETTO da PALSON.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Quando se utiliza um aparelho eléctrico, devem-se cumprir as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções, etiquetas e advertências do produto antes de usar o forno.
2. Não toque nas superfícies quentes. Quando o forno estiver a funcionar, a temperatura da porta ou das superfícies poderá ser elevada. Utilize sempre as luvas de forno quando manusear materiais quentes e deixe que as peças de metal arrefeçam antes de as limpar. Deixe que os acessórios arrefeçam antes de retirar ou colocar as peças.
3. Desligue a ficha do forno da tomada de corrente da parede quando não estiver a utilizar a unidade ou antes de a limpar.
4. Como medida de protecção contra descargas eléctricas, não submirja a unidade em água nem em qualquer outro tipo de líquido.
5. Vigie o aparelho quando houver crianças nas proximidades.
6. Não utilize nenhum aparelho eléctrico se não funcionar correctamente ou se se tiver danificado por outros motivos, ou se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Leve o aparelho ao serviço técnico autorizado mais próximo para que o examinem, reparem ou ajustem.
7. Não utilize acessórios que não tenham sido fornecidos pelo fabricante, porque poderiam provocar incêndio, descarga eléctrica ou qualquer outro dano.
8. Não utilize este forno ao ar livre nem com fins comerciais nem para outro uso que não seja aquele a que se destina.
9. Não deixe que o cabos fiquem suspensos sobre bordas de mesas ou do mostrador.
10. Não coloque o aparelho junto a um queimador eléctrico ou de gás ou junto a outro forno porque isso poderia provocar incêndio.
11. Quando o forno estiver a funcionar poderá ocorrer um incêndio se estiver coberto ou em contacto com material inflamável como, por exemplo, cortinas, telas, e paredes com as mesmas características. Não coloque nada em cima do aparelho quando o mesmo estiver a funcionar.
12. Não coloque nenhum material inflamável no forno, como por exemplo papel, cartão, plástico nem nada que possa provocar incêndio.
13. Quando utilizar o forno, tenha precauções extremas ao retirar a bandeja das migalhas ou ao eliminar o óleo quente.
14. Não se deve limpar com esfregão de metal. As peças poderiam romper totalmente o protector e tocar na peça eléctrica, podendo provocar um incêndio ou uma descarga eléctrica.
15. Para desligar o aparelho, volte a colocar todos os controlos na posição de "O".
16. Para o desconectar, desligue todos os controlos, e em seguida, retire a ficha da tomada de corrente da parede.
17. Não cubra a bandeja apanhadora de migalhas nem qualquer outra peça do forno com papel de alumínio. Poderia provocar sobreaquecimento do forno.
18. Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, tendo em vista evitar perigos.
19. Este produto não deve ser usado por crianças ou por outras pessoas sem assistência ou supervisão se o seu estado físico, sensorial ou mental limitar o seu uso com segurança. As crianças devem ser supervisionados para se garantir que não brincam com tal produto.
20. Guarde estas instruções.
21. Só para uso doméstico.

NOTAS SOBRE O CABO:

- a) É fornecido um cabo de alimentação curto, para evitar o risco de enredamento ou tropeços com cabo mais longo.
- b) Se forem utilizados cabos de alimentação individuais ou de prolongamento:
 - A potência eléctrica marcada de ambos deve ser no mínimo a mesma que a potência eléctrica do aparelho.
 - Se o aparelho for do tipo de tomada de terra, o cabo de prolongamento deve ser um cabo de ligação à terra com 3 fios.
 - O cabos mais longo deve ser recolhido de tal forma que não fique suspenso sobre a mesa ou o mostrador, para evitar que as crianças possam puxá-lo ou tropeçar nele.

UTILIZAÇÃO DO MINI-FORNO

NOTA:

1. Quando o usar pela primeira vez pode emitir odor ou libertar fumo. Isto é normal. Deve-se à substância de protecção dos elementos térmicos. Por isso, recomenda-se que de início o forno funcione vazio durante 15 minutos. Certifique-se de que a ventilação da habitação é adequada.
2. A distância mínima entre a comida e o elemento térmico superior deve ser de 30 mm, para que a cozedura seja uniforme.
3. Certifique-se de que a bandeja apanhadora de migalhas está correctamente no devido lugar antes de utilizar o forno.

TORRAR PÃO

1. Rode o controlo da temperatura na direcção dos ponteiros do relógio até à posição , os dois elementos térmicos começarão a funcionar. Abra a porta do forno e coloque as rabanadas de pão na grelha de assar. Coloque a rabanada de pão no centro da grelha.
NOTA: Para torrar pão, não se esqueça de retirar primeiramente a bandeja de apanhamento de gorduras.

2. Rode o temporizador para a posição correspondente, dependendo do nível de torragem desejado do pão. Normalmente, o tempo fica entre 3 e 5 minutos. Quanto mais longo for o tempo de torragem, mais escuro ficará o pão. Desta forma garantir-se-á que o ajuste do temporizador é seguro e preciso. Para interromper o processo de torragem, basta que rode para trás o temporizador até à posição "O". Quando o temporizador tiver chegado à posição "O", ouvir-se-á um som de campainha para avisar que a torragem terminou, ao mesmo tempo que a alimentação eléctrica será automaticamente cortada.

Nota: Se o tempo de torragem for muito longo, o pão pode-se queimar. Deve estar atento ao pão enquanto o mesmo estiver a ser torrado e o ajuste do tempo não deve ser demasiado longo.

ASSAR NA GRELHA

1. Coloque a bandeja de apanhamento de gorduras com os alimentos sobre a bandeja de grelha. Quando assar alimentos com gordura, coloque sempre a bandeja para cozer por debaixo da bandeja de grelha para recolher o óleo que caia.
2. Aconselhamos que aqueça previamente sempre o forno durante cerca de 10 minutos antes de colocar a comida dentro dele.
 - a) Rode o controlador da temperatura na direcção dos ponteiros do relógio como desejar, normalmente para assar comida muito grossa aconselha-se que rode o controlador para o nível mais alto; desta forma pode-se obter um resultado melhor. Quando assar, os dois elementos térmicos entrarão em funcionamento.

b) Ajuste o tempo dependendo dos tipos de comida e da sua grossura. O elemento térmico mudará de ligado para desligado para manter a actividade constante da temperatura. Para assar durante pouco tempo, não ajuste o relógio para mais de 15 minutos. Para assar durante muito tempo (mais de 15 minutos), deve ajustar o temporizador na posição “I”. Neste caso, quando a comida estiver assada, deve parar o forno manualmente, rodando o Temporizador para a posição “O”.

NOTA: neste ajuste, vigie sempre a comida para evitar que fique demasiado cozida. Utilize sempre panos ou luvas de cozinha para não se queimar.

ASSAR NO FORNO

Para a função de assar no forno, só funciona o elemento térmico superior. O ajuste aplica-se para dourar a parte superior da comida ou para assar costeletas ou filetes.

1. Aconselhamos o pré-aquecimento do forno durante 15 minutos com a porta fechada antes de assar a comida para assim obter um resultado satisfatório.
2. Coloque a comida na bandeja de grelha e com a bandeja de apanhamento de gorduras sempre por debaixo, para recolher o óleo que cai.
3. O temporizador deve ser colocado na posição “I”, ou então seleccione o tempo até 15 minutos, em função dos alimentos.
4. Quando assar no forno carne ou peixe, cozinhe primeiramente um dos lados para que o alimento ganhe cor e em seguida, vire-o até à cocção desejada. Aplique nos dois lados manteiga derretida ou azeite.

Conselhos: para assar no forno carne ou peixe, aconselha-se que asse primeiramente a parte que tem pele. Não é necessário virar os filetes de peixe ou as caudas de lagosta. Só é necessário assar num dos lados.

DESCONGELAR

1. Não se esqueça de colocar a bandeja de apanhamento de gorduras por debaixo da bandeja de grelha quando descongelar.
2. Coloque directamente a comida na grelha, retire todos os invólucros de papel ou plástico. A temperatura deve ser ajustada para 65-120°C, e o temporizador colocado na posição “I”. Mas não é necessário o pré-aquecimento do forno. O tempo necessário para descongelar depende do peso, tipo e forma da comida. Se a comida for grossa e muito pesada, a temperatura deve ser ajustada para a 120°C, e o tempo que for necessário. É necessário virar a comida. A temperatura do forno não deve ser regulada para demasiado alta, dado que a comida se poderia queimar. Se a comida puder ser facilmente cortada com uma faca, isso significa que o processo de descongelação terminou. Cozinhe a comida imediatamente depois de a ter descongelado.

PANIFICAR (PARA BOLACHAS, BOLOS, PIZZAS E PÃO)

1. Quando panificar, coloque a bandeja de apanhamento de gorduras em cima da grelha. Coloque os alimentos na bandeja depois de ter aquecido previamente o forno durante 10 minutos. A temperatura aconselhada é de aproximadamente 175°C.
2. Coloque o temporizador na posição “I” ou seleccione o tempo até 15 minutos.
3. Quando panificar, os elementos térmicos superiores e inferiores mudarão de ligado para desligado para manter a temperatura constante.
4. Quando a panificação tiver terminado, rode o temporizador para a posição “O”.
5. Retire a comida do forno com cuidado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de proceder à sua limpeza, retire a ficha do forno da tomada de corrente e deixe que arrefeça totalmente.

2. Lave todos os acessórios com água e um sabão suave, incluindo a grelha e a bandeja de apanhamento de gorduras.
3. Submirja os acessórios em água para os lavar completamente, não utilize agentes de limpeza abrasivos, escovas para esfregar nem agentes de limpeza químicos, dado que poderia danificar o revestimento anti-aderente da bandeja de apanhamento de gorduras.
4. Utilize um pano húmido e macio para limpar o interior do forno.
5. Para limpar a porta, utilize um pano húmido com detergente ou sabão.
6. Nunca submirja a unidade em água.
7. Puxe a bandeja apanhadora de migalhas para fora. Limpe o interior da bandeja das migalhas com um pano húmido. Quando terminar a limpeza, ajuste-a na parte inferior do forno e em seguida empurre-a para trás.
8. Utilize um escova para limpar as duas tampas metálicas dos elementos térmicos.
9. Depois de ter limpado as peças, instale a grelha ao longo das ranhuras na cavidade do forno e coloque a bandeja de apanhamento de gorduras nas guias da bandeja de grelha.
10. Não utilize esfregões de metal para limpar as superfícies.

Obrigado por nos demonstrar a sua confiança ao escolher um de nossos produtos.

Unsere Produkte entsprechen aufgrund Ihrer Entwicklung den höchsten Qualitäts-, Funktionalitäts- und Designstandards. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Backofen FORNETTO von PALSON.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten unter anderem die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, Etiketten und Warnhinweise für das Produkt, bevor Sie den Backofen benutzen.
2. Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Während der Backofen in Betrieb ist, können die Tür und das Gehäuse sehr heiß werden. Benutzen Sie stets Küchenhandschuhe, wenn Sie heiße Teile handhaben, und lassen Sie Metallteile abkühlen, bevor Sie diese reinigen. Warten Sie, bis sich die Zubehöerteile abgekühlt haben, bevor Sie sie entnehmen oder einsetzen.
3. Ziehen Sie den Stecker des Backofens aus der Wandsteckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und bevor Sie ihn reinigen.
4. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag sollten Sie das Gerät weder in Wasser noch in eine andere Flüssigkeit eintauchen.
5. Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Geräts befinden.
6. Benutzen Sie kein elektrisches Gerät, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es aus anderen Gründen beschädigt ist oder wenn das Kabel bzw. der Stecker einen Schaden aufweist. Bringen Sie das Gerät zur Durchsicht, Reparatur oder Einstellung zum autorisierten technischen Service in Ihrer Nähe.
7. Verwenden Sie keine Zubehöerteile, die nicht vom Hersteller bereitgestellt wurden. Dies könnte zu einem Feuer, einem elektrischen Schlag oder anderen Beschädigungen führen.
8. Benutzen Sie diesen Backofen nicht im Freien, für kommerzielle oder für andere Zwecke, die nicht der bestimmungsgemäßen Benutzung des Geräts entsprechen.
9. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tischkante oder Anrichte hängt.
10. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines elektrischen Heizers oder Gasheizgeräts bzw. eines anderen Backofens auf. Dies könnte zu einem Feuer führen.
11. Ist der Backofen in Betrieb kann es zu einem Feuer kommen, wenn das Gerät abgedeckt wird oder mit einem entzündlichen Material in Berührung kommt, wie z. B. mit Gardinen, Stoffen und Wänden mit den gleichen Merkmalen. Stellen Sie keine Objekte auf dem Gerät ab, wenn es in Betrieb ist.
12. Legen Sie keine entzündlichen Materialien, wie Papier, Pappe, Plastik oder andere Dinge in den Backofen, die ein Feuer verursachen könnten.
13. Lassen Sie bei Benutzung des Backofens erhöhte Vorsicht walten, indem Sie das Krümelblech entnehmen oder heißes Öl entfernen.
14. Der Backofen darf nicht mit einem Metallschwamm gereinigt werden. Dieser könnte die Schutzschicht zerstören und die elektrischen Bestandteile berühren, wodurch es zu einem Feuer oder einem elektrischen Schlag kommen kann.
15. Zum Abschalten des Gerätes alle Steuerungen in die Position „O“ stellen.
16. Um das Gerät vom Stromnetz zu nehmen, alle Steuerungen abschalten und anschließend den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
17. Decken Sie weder das Krümelblech noch andere Teile des Backofens mit Aluminiumfolie ab. Dies könnte zur Überhitzung des Backofens führen.
18. Falls das Stromkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, den autorisierten Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
19. Dieses Gerät darf von Kindern und anderen Personen, deren körperlicher, sensorischer oder geistiger Zustand eine sichere Handhabung nicht zulässt, nicht ohne Aufsicht oder Assistenz

benutzt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

20. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

21. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

HINWEISE ZUM KABEL

- a) Es wird ein kurzes Stromkabel mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, dass sich das Kabel verwickelt oder dass Personen über das Kabel stolpern.
- b) Bei der Verwendung von Verteiler- oder Verlängerungskabeln:
 - Die auf solchen Kabeln angegebene elektrische Leistung muss mindestens der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen.
 - Ist das Gerät geerdet, muss es sich beim Verlängerungskabel um ein geerdetes Verbindungskabel mit 3 Drähten handeln.
 - Ein langes Kabel muss so gelegt werden, dass es nicht vom Tisch oder einer Anrichte herunterhängt, um zu vermeiden, dass Kinder daran ziehen können oder über das Kabel stolpern.

BENUTZUNG DES MINIBACKOFENS

HINWEIS:

1. Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, können Gerüche entstehen und es kann sich Rauch bilden. Dies ist normal. Grund dafür ist die Schutzsubstanz auf den Heizelementen. Wir empfehlen deshalb, den Backofen zunächst 15 Minuten lang leer zu betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
2. Der Mindestabstand zwischen Lebensmitteln im Backofen und dem oberen Heizelement sollte 30 mm betragen, damit der Backvorgang gleichmäßig erfolgt.
3. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Backofens, dass das Krümelblech ordnungsgemäß eingesetzt ist.

TOASTEN VON BROT

1. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur Position HINWEIS: Vergessen Sie nicht, zunächst das Fettauffangblech zu entnehmen, wenn Sie Brot rösten möchten.

2. Stellen Sie die Zeituhr auf die entsprechende Position ein, die auf die von Ihnen für das Brot gewünschte Toaststufe zutrifft. In der Regel dauert der Vorgang zwischen 3 und 5 Minuten. Je mehr Zeit Sie für das Toasten einstellen, umso dunkler wird das Brot. So können Sie sich vergewissern, dass die Zeituhreinstellung sicher und genau ist. Zum Abbrechen des Toastvorgangs drehen Sie die Zeituhr einfach in die Position „O“. Erreicht die Zeituhr die Position „O“, hören Sie einen Signalton, der anzeigt, dass der Toastvorgang abgeschlossen ist. Gleichzeitig wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen.
Hinweis: Wird eine sehr lange Zeit zum Toasten gewählt, kann das Brot verbrennen. Sie sollten das Brot während des Toastvorgangs beobachten und die Zeit anpassen, damit das Brot nicht verbrennt.

SCHMOREN

1. Platzieren Sie das Fettauffangblech unter dem Grillgitter mit den Lebensmitteln. Wenn Sie Lebensmittel mit Fett schmoren, sollten Sie stets das Backblech unter dem Grillgitter anbringen, um das heruntertropfende Öl aufzufangen.

2. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen stets 10 Minuten lang vor der Zubereitung des Essens vorzuwärmen.
 - a) Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Zum Schmoren von sehr großen Lebensmitteln empfehlen wir normalerweise die Einstellung der Höchststufe, da so ein besseres Resultat erzielt werden kann. Beim Schmoren sind beide Heizelemente in Betrieb.
 - b) Stellen Sie je nach Art des Gerichts und seines Volumens die erforderliche Zeit. Das Heizelement schaltet sich aus und ein, um die Temperatur konstant zu halten. Zum Schmoren für einen kurzen Zeitraum stellen Sie die Zeituhr auf nicht mehr als 15 Minuten ein. Zum Schmoren für einen langen Zeitraum (mehr als 15 Minuten) sollten Sie die Zeituhr auf Position „I“ einstellen. In diesem Fall muss der Backofen, sobald das Gericht fertig geschmort ist, manuell durch Drehen der Zeituhr auf die Position „O“ abgeschaltet werden.

HINWEIS: Beobachten Sie in dieser Einstellung das zu schmorende Gericht, damit es nicht zu lange geschmort wird. Benutzen Sie stets Küchenhandschuhe oder Küchenhandtücher, um sich nicht zu verbrennen.

IM BACKOFEN GRILLEN

Für das Grillen im Backofen ist lediglich das obere Heizelement in Betrieb. Diese Einstellung wird verwendet, um die Oberseite eines Gerichts zu rösten oder um Steaks oder Filets zu grillen.

1. Empfehlung: Den Backofen 15 Minuten lang mit geschlossener Tür vorheizen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
 2. Platzieren Sie das Gericht auf dem Grillgitter und das Fettauffangblech darunter, um das heruntertropfende Öl aufzufangen.
 3. Die Zeituhr stellen Sie nun auf Position „I“ ein. Sie können auch, je nach Art des Gerichts, einen Zeitraum von bis zu 15 Minuten wählen.
 4. Beim Grillen von Fleisch oder Fisch sollten Sie zunächst eine Seite grillen und das Stück anschließend wenden, um die andere Seite bis zum gewünschten Zustand zu grillen. Bestreichen Sie das Stück auf beiden Seiten mit zerlassener Butter oder Olivenöl.
- Ratschläge: Beim Grillen von Fleisch oder Fisch sollten Sie zuerst die Seite mit Haut grillen. Fischfilets oder Langustenschwänze müssen nicht gewendet werden. Das Grillen einer Seite reicht bei diesen Gerichten aus.

AUFTAUEN

1. Vergessen Sie nicht, beim Auftauen das Fettauffangblech unter dem Grillgitter anzubringen.
2. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf das Grillgitter, nachdem Sie alle Arten von Verpackung aus Papier oder Plastik entfernt haben. Die Temperatur sollte auf 65 – 120 °C und die Zeituhr auf Position „I“ eingestellt werden. Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich. Die für das Auftauen benötigte Zeit hängt vom Gewicht, der Art und der Form des Lebensmittels ab. Handelt es sich um großes und schweres Essen, sollten Sie 120 °C und die entsprechend erforderliche Zeit einstellen. Die aufzutauenden Lebensmittel müssen gewendet werden. Die Temperatur des Backofens sollte nicht zu hoch eingestellt werden, damit das Essen nicht verbrennt. Kann das Essen problemlos mit einem Messer geschnitten werden, ist der Auftauvorgang abgeschlossen. Verzehren Sie das Essen sofort nach dem Auftauen.

BACKEN (FÜR PLÄTZCHEN, GEBÄCK, PIZZAS UND BROT)

1. Zum Backen platzieren Sie das Fettauffangblech auf dem Grillgitter. Positionieren Sie die Lebensmittel auf dem Blech, nachdem Sie den Backofen 10 Minuten lang vorgeheizt haben. Die empfohlene Temperatur liegt bei 175 °C.
2. Stellen Sie die Zeituhr in die Position „I“ oder wählen Sie 15 Minuten.

3. Während des Backvorgangs schalten sich die oberen und unteren Heizelemente aus und ein, um die Temperatur konstant zu halten.
4. Ist der Backvorgang abgeschlossen, drehen Sie die Zeituhr in die Position „O“.
5. Entnehmen Sie das Essen vorsichtig aus dem Backofen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Den Backofen vor dem Reinigen vom Stromnetz trennen und vollkommen abkühlen lassen.
2. Reinigen Sie alle Zubehöerteile mit Wasser und einem sanften Reinigungsmittel. Das gilt auch für das Grillgitter und das Fettauffangblech.
3. Tauchen Sie die Zubehöerteile ins Wasser, um sie komplett zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerbürsten oder chemische Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung des Fettauffangblechs beschädigen können.
4. Verwenden Sie ein feuchtes und sanftes Tuch, um das Innere des Backofens zu reinigen.
5. Zur Reinigung der Tür verwenden Sie ein mit Waschmittel oder Seife befeuchtetes Tuch.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
7. Ziehen Sie das Krümelblech heraus. Säubern Sie das Blech mit einem feuchten Tuch von den Krümeln. Nach der Reinigung setzen Sie das Blech im unteren Teil des Backofens an und drücken es ins Innere.
8. Verwenden Sie eine Bürste, um die zwei Metallabdeckungen der Heizelemente zu reinigen.
9. Nach der Reinigung aller Bestandteile legen Sie das Grillgitter entlang der Rillen in den Backofen ein und platzieren das Fettauffangblech in den Führungen des Grillgitters.
10. Nutzen Sie zur Reinigung des Gehäuses keinen Metallschwamm.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

I nostri prodotti sono studiati per raggiungere i massimi standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo che il vostro nuovo forno FORNETTO di PALSON sia di vostro gradimento.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario adottare alcune precauzioni fondamentali per la sicurezza, comprese le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni, etichette e avvertenze del prodotto prima di utilizzare il forno.
2. Non toccare le superfici calde. Quando il forno è in funzione, la temperatura dello sportello o delle superfici potrebbe essere elevata. Utilizzare sempre i guanti da forno quando si maneggiano materiali caldi e lasciare che i pezzi metallici si raffreddino prima di pulirli. Lasciare che gli accessori si raffreddino prima di rimuovere o rimontare i vari pezzi.
3. Scollegare il forno dalla presa della corrente quando non lo si utilizza o prima di pulirlo.
4. Per evitare scariche elettriche, non immergere l'unità in acqua o in altro liquido.
5. Sorvegliare l'apparecchio in presenza di bambini.
6. Non utilizzare gli apparecchi elettrici se non funzionano correttamente o se sono danneggiati, o se il cavo o la spina non sono integri. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato affinché esamini, ripari o regoli l'apparecchio.
7. Non utilizzare accessori che non siano stati forniti dal produttore, poiché potrebbero provocare incendio, scarica elettrica o altri danni.
8. Non utilizzare questo forno all'aperto, né per scopi commerciali o per fini diversi da quello per cui è stato concepito.
9. Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal bancone.
10. Non collocare l'apparecchio vicino a bruciatori elettrici o a gas né accanto ad altri forni, poiché vi è il rischio che si verifichi un incendio.
11. Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi un incendio se questo è coperto o a contatto con un materiale infiammabile, ad esempio tende, tessuti e pareti con caratteristiche simili. Non collocare nulla sopra l'apparecchio quando questo è in funzione.
12. Non collocare nel forno materiale infiammabile, come carta, cartone, plastica, o altro materiale che possa provocare un incendio.
13. Quando si utilizza il forno, prestare particolare attenzione quando si estrae il vassoio per le briciole o quando si elimina l'olio bollente.
14. Non utilizzare pagliette di metallo per la pulizia. Potrebbero danneggiare completamente lo strato protettivo e venire a contatto con le parti elettriche, provocando un incendio o una scossa elettrica.
15. Per spegnere l'apparecchio, riposizionare tutti i comandi sulla posizione "O".
16. Per scollegarlo, disattivare tutti i comandi e quindi estrarre la spina dalla presa della corrente.
17. Non coprire il vassoio raccoglibriciole né le altre parti del forno con carta in alluminio. Ciò potrebbe provocare un surriscaldamento del forno stesso.
18. Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.
19. Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di bambini o altre persone il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro. È opportuno i bambini facciano uso del prodotto sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.
20. Conservare queste istruzioni.
21. Esclusivamente per uso domestico.

NOTE SUL CAVO DI ALIMENTAZIONE:

- a) Viene fornito un cavo di alimentazione corto, per evitare il rischio che si aggrovigli o che ci si possa inciampare.

- b) Se si utilizzano cavi di alimentazione individuali o prolunghie:
 - La potenza elettrica indicata su entrambi deve corrispondere almeno alla potenza elettrica dell'apparecchio.
 - Se l'apparecchio è del tipo con messa a terra, il cavo prolunga dovrà essere un cavo di connessione a terra a 3 fili.
 - E' necessario raccogliere eventuali eccedenze di cavo, in modo che non pendano dal tavolo o dal bancone di lavoro, per evitare di inciamparvi o che i bambini possano tirarlo.

USO DEL MINI FORNO

NOTA:

1. Quando di utilizza per la prima volta è possibile che sprigioni odori o fumo. Si tratta di un normale fenomeno dovuto alla sostanza protettiva degli elementi termici. Pertanto, si raccomanda di far funzionare il forno a vuoto per 15 minuti. Assicurarsi che il locale sia adeguatamente aerato.
2. La distanza minima tra i cibi e l'elemento termico superiore deve essere 30 mm, affinché la cottura risulti uniforme.
3. Assicurarsi che il vassoio raccoglibriciole sia collocato correttamente nel proprio alloggiamento prima di utilizzare il forno.

TOSTARE IL PANE

1. Ruotare il comando della temperatura in senso orario fino alla posizione : i due elementi termici entreranno in funzione. Aprire lo sportello del forno e posizionare le fette di pane sulla griglia per arrostiti. Collocare le fette di pane al centro della griglia.

NOTA: Per tostare il pane, non dimenticare di estrarre prima il vassoio raccogligrassi.

2. Ruotare il temporizzatore sulla posizione corrispondente, a seconda del livello di tostatura desiderato. Normalmente è sufficiente un tempo compreso tra 3 e 5 minuti. Più lungo sarà il tempo di tostatura, più scuro diventerà il pane. Perciò sarà possibile assicurarsi che la regolazione del temporizzatore sia corretta e precisa. Per interrompere il processo di tostatura, è sufficiente far ruotare il temporizzatore all'indietro fino alla posizione "O". Quando il temporizzatore raggiunge la posizione "O" si sentirà un campanello che indica il termine della tostatura, e contemporaneamente l'apparecchio si spegnerà.

Nota: Se il tempo di tostatura è molto lungo il pane può bruciarsi. È necessario controllare il pane durante la tostatura ed evitare di impostare un tempo troppo lungo.

ARROSTIRE ALLA GRIGLIA

1. Collocare il vassoio raccogligrassi con gli alimenti sopra la griglia. Quando si arrostiti alimenti con grassi, collocare sempre il vassoio per la cottura al forno sotto la griglia, affinché questa raccolga eventuali gocce d'olio o grasso.
2. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti prima di inserirvi i cibi.
 - a) Ruotare il regolatore della temperatura in senso orario secondo il valore desiderato; normalmente per arrostiti cibi particolarmente spessi si consiglia di ruotare il regolatore sul livello più alto, in questo modo si ottiene un risultato migliore. Quando si arrostiti, entrano in funzione entrambi gli elementi termici.
 - b) Regolare il tempo a seconda del tipo di cibi e del loro spessore. L'elemento termico passerà da acceso a spento per mantenere costante la temperatura. Per arrostiti poco, non regolare l'orologio per più di 15 minuti. Per arrostiti più a lungo (più di 15 minuti) è necessario regolare il temporizzatore sulla posizione "I". In questo caso, una volta arrostiti i cibi, è necessario spegnere il forno manualmente, ruotando il temporizzatore sulla posizione "O".

NOTA: In questa modalità, controllare sempre i cibi per evitare che cuociano troppo. Utilizzare sempre presine o guanti da cucina per evitare di scottarsi.

ARROSTIRE AL FORNO

Con la funzione per arrostitire al forno funziona solo l'elemento termico superiore. Questa funzione si utilizza per dorare la parte superiore dei cibi o per arrostitire braciola o filetti.

1. Si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti con lo sportello chiuso prima di arrostitire i cibi, per raggiungere così un risultato soddisfacente.
2. Collocare i cibi sulla griglia e sempre con il vassoio raccogligrassi sotto di essa, per raccogliere eventuali gocce d'olio o grasso.
3. Il temporizzatore deve essere posizionato su "I", oppure selezionare il tempo fino a 15 minuti, a seconda dell'alimento.
4. Quando si arrostitiscono carne o pesce, cucinare prima un lato, in modo che l'alimento risulti dorato, quindi girare e proseguire la cottura fino al punto desiderato. Applicare burro fuso o olio d'oliva su entrambi i lati.

Consigli: per arrostitire al forno carne o pesce, si consiglia di arrostitire prima la parte con la pelle. Non è necessario girare il filetto di pesce o le code di aragosta. È sufficiente arrostitirle da un solo lato.

SCONGELARE

1. Non dimenticare di collocare il vassoio raccogligrassi sotto la griglia quando si scongela.
2. Collocare direttamente i cibi sulla griglia, dopo aver rimosso tutti gli involucri di carta o plastica. La temperatura deve essere impostata su 65-120°C, e il temporizzatore posizionato su "I". Tuttavia non è necessario preriscaldare il forno. Il tempo necessario per scongelare dipende dal peso, il tipo e la forma dei cibi. Se i cibi sono spessi e molto pesanti, la temperatura andrà regolata 120°C, e si dovrà impostare un tempo sufficientemente lungo. È necessario girare i cibi. La temperatura del forno non deve essere troppo alta, poiché i cibi potrebbero bruciarsi. Se i cibi si possono tagliare facilmente con un coltello, significa che il processo di scongelamento è terminato. Cucinare i cibi immediatamente dopo averli scongelati.

CUOCERE AL FORNO (PER BISCOTTI, BRIOCHE, PIZZE E PANE)

1. Quando si cuoce al forno, collocare il vassoio raccogligrassi sopra la griglia. Posizionare gli alimenti nel vassoio dopo aver preriscaldato il forno per 10 minuti. La temperatura consigliata è di circa 175°C.
2. Posizionare il temporizzatore su "I" o selezionare il tempo fino a 15 minuti.
3. Quando si cuoce al forno, gli elementi termici superiori e inferiori passeranno da acceso a spento per mantenere costante la temperatura.
4. Quando la cottura è terminata, ruotare il temporizzatore su "O".
5. Estrarre con cautela i cibi dal forno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Lavare tutti gli accessori con acqua e sapone delicato, comprese la griglia e il vassoio raccogligrassi.
3. Immergere gli accessori in acqua per lavarli completamente, non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole o detergenti chimici, dato che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del vassoio raccogligrassi.
4. Utilizzare un panno umido e morbido per pulire l'interno del forno.
5. Per pulire lo sportello, utilizzare un panno umido con detergente o sapone.
6. Non immergere mai l'unità nell'acqua.

7. Estrarre il vassoio raccoglibriciole. Pulire l'interno del vassoio per le briciole con un panno umido. Una volta pulito, inserirlo nella parte inferiore del forno e quindi spingerlo in avanti.
9. Dopo aver pulito i pezzi, posizionare la griglia lungo le fessure nella cavità del forno e collocare il vassoio raccogligrassi nelle guide della griglia.
10. Non utilizzare la paglietta metallica per pulire le superfici.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

Bij de ontwikkeling van onze producten wordt gestreefd naar de hoogste kwaliteitsnormen, de grootste functionaliteit en het beste ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe FORNETTO oven van PALSON.

VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

Bij gebruik van een elektrisch apparaat moet onder andere voldaan worden aan de volgende basisveiligheidsmaatregelen:

1. Alle instructies, etiketten en waarschuwingen van het product lezen alvorens de oven te gebruiken.
2. Geen hete oppervlakken aanraken. Als de oven in werking is, kan de temperatuur van de deur of de buitenoppervlakken zeer hoog zijn. Altijd ovenhandschoenen gebruiken voor het aanraken van hete materialen, en metalen onderdelen laten afkoelen alvorens ze te reinigen. Hulpstukken laten afkoelen alvorens de onderdelen te verwijderen of aan te brengen.
3. De stekker van de oven uit het stopcontact trekken wanneer de oven niet gebruikt wordt of voor deze gereinigd wordt.
4. Als veiligheidsmaatregel tegen elektrische schokken mag het apparaat niet ondergedompeld worden in water of in gelijk welke andere vloeistof.
5. Het apparaat onder toezicht houden als er kinderen in de buurt zijn.
6. Geen enkel elektrisch apparaat mag gebruikt worden als het niet correct werkt of om een andere reden beschadigd is, of als de kabel of stekker beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde technische dienst om het te laten onderzoeken, repareren of corrigeren.
7. Geen hulpstukken gebruiken die niet geleverd werden door de fabrikant, omdat deze brand, elektrische schokken of gelijk welke andere vorm van schade kunnen veroorzaken.
8. Deze oven niet in de openlucht gebruiken, en ook niet voor commerciële doeleinden of voor gelijk welke andere doeleinden waarvoor de oven niet bestemd is.
9. De kabel niet over de rand van de tafel of de toonbank laten hangen.
10. Het apparaat niet in de buurt van een elektrische brander, een gasbrander of een andere oven plaatsen, omdat hierdoor een brand kan ontstaan.
11. Wanneer de oven in werking is, kan er zich een brand voordoen als deze afgedekt wordt met of in aanraking komt met brandbare materialen, bijvoorbeeld gordijnen, doeken en muren met dezelfde kenmerken. Niets op het apparaat plaatsen wanneer het in werking is.
12. Geen brandbare materialen in de oven plaatsen, zoals papier, karton, plastic of gelijk welk materiaal dat een brand kan veroorzaken.
13. Tijdens het gebruik van de oven de voorzorgsmaatregelen tot het uiterste toepassen als u de kruimellade verwijdt of de hete olie verwijdt.
14. De oven mag niet gereinigd worden met een metalen spons, omdat deze de beschermende laag kan breken en in aanraking kan komen met de elektrische onderdelen, waardoor zich een brand of elektrische schokken kunnen voordoen.
15. Om het apparaat uit te schakelen alle schakelaars terug op "O" zetten.
16. Om het apparaat te ontkoppelen alle schakelaars uitzetten en vervolgens de stekker uit het stopcontact trekken.
17. De kruimellade of andere onderdelen van de oven niet bedekken met aluminiumpapier. Dit kan een oververhitting van de oven veroorzaken.
18. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een door deze erkende technische dienst of een gekwalificeerde technicus, om gevaren te vermijden.
19. Dit product mag niet zonder hulp of toezicht gebruikt worden door kinderen of andere personen die het omwille van een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking niet onder veilige omstandigheden

kunnen gebruiken. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met dit product kunnen spelen.

20. Bewaar deze instructies.

21. Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

OPMERKINGEN OVER DE KABEL:

- a) Er wordt een korte voedingskabel geleverd, om het risico te vermijden dat de kabel in de war raakt of iemand struikelt over een langere kabel.
- b) Als er aparte voedingskabels of verlengkabels gebruikt worden:
 - moet het aangeduide elektrische vermogen van beide kabels op zijn minst even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat;
 - moet de verlengkabel als het apparaat voorzien is van een aarding een geaarde kabel met 3 draden zijn;
 - moet de langste kabel zo geplaatst worden dat deze niet over de tafel of de toonbank hangt, om te vermijden dat kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

GEBRUIK VAN DE MINI-OVEN

OPMERKING:

1. Bij het eerste gebruik bestaat de mogelijkheid dat de oven een geur of rook afgeeft. Dit is normaal, het is te wijten aan de beschermingsstof van de verwarmingselementen. Om deze reden wordt aanbevolen de oven in het begin gedurende 15 minuten leeg te laten werken. Verzekert u ervan dat de kamer goed geventileerd is.
2. De afstand tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement moet minimaal 30 mm bedragen, opdat het bakken gelijkmatig verloopt.
3. Verzekert u ervan dat de kruimellade correct is aangebracht voor u de oven gebruikt.

BROOD ROOSTEREN

1. Draai de temperatuurschakelaar met de wijzers van de klok mee in de stand . De twee verwarmingselementen treden in werking. Open de deur van de oven en leg de sneetjes brood op het braadrooster. Zorg ervoor dat het brood in het midden van het rooster ligt.

OPMERKING: vergeet niet als u brood roostert de vetopvangplaat te verwijderen.

2. Draai de tijdschakelaar in de gewenste stand, afhankelijk van de mate waarin u het brood wilt roosteren. Gewoonlijk ligt deze tijdsduur tussen 3 en 5 minuten. Hoe langer de roostertijd, hoe donkerder het brood geroosterd wordt. Op deze manier wordt een veilige en nauwkeurige instelling van de tijdschakelaar verzekerd. Om het roosterproces te onderbreken, moet de tijdschakelaar gewoon terug op de stand "O" gedraaid worden. Wanneer de tijdschakelaar de stand "O" bereikt, klinkt er een signaal om aan te geven dat het roosteren voltooid is. Op dat moment wordt de stroomvoorziening automatisch onderbroken.

Opmerking: bij een zeer lange roostertijd kan het brood aanbranden. Het brood moet tijdens het roosteren onder toezicht gehouden worden, en de tijdstelling mag niet te lang zijn.

GRILLEN

1. Plaats de vetopvangplaat met de voedingsmiddelen op het rooster. Plaats als u voedingsmiddelen met vet grilt altijd de ovenplaat onder het rooster, om het neerdruppelende vet op te vangen.
2. Wij bevelen u aan de oven altijd gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen, alvorens het voedsel erin te plaatsen.
 - a) Draai de temperatuurschakelaar met de wijzers van de klok mee in de gewenste stand. Om zeer omvangrijke voedingsmiddelen te grillen wordt aanbevolen de schakelaar in de

maximale stand te zetten. Zo wordt een beter resultaat verkregen. Bij het grillen werken de twee verwarmingselementen.

b) Houd bij de instelling van de tijd rekening met de aard en de dikte van het voedsel. Het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om een constante temperatuur te behouden. Stel om gedurende een korte periode te grillen de klok in op niet meer dan 15 minuten. Om gedurende een lange periode (meer dan 15 minuten) te grillen, moet de tijdschakelaar in de stand “I” gezet worden. In dat geval moet de oven zodra het voedsel gegrild is handmatig uitgeschakeld worden, door de tijdschakelaar in de stand “O” te draaien.

OPMERKING: Houd bij deze instelling altijd toezicht op het voedsel, om te vermijden dat het overdreven gegrild wordt. Gebruik altijd keukendoeken of ovenwanten opdat u zich niet verbrandt.

IN DE OVEN BRADEN

Bij de functie voor het braden in de oven werkt alleen het bovenste verwarmingselement. Deze instelling wordt gebruikt om het bovengedeelte van het voedsel lichtbruin te bakken of om koteletten of filets te braden.

1. Wij bevelen u aan de oven gedurende 15 minuten met gesloten deur voor te verwarmen alvorens het voedsel te braden, om een bevredigend resultaat te verkrijgen.
2. Plaats het voedsel op het rooster en plaats altijd de vetopvangplaat eronder, om de neerdruppelende olie op te vangen.
3. De tijdschakelaar moet in de stand “I” gezet worden, of op maximaal 15 minuten ingesteld worden, in functie van het voedingsmiddel.
4. Laat als u vlees of vis in de oven braadt het voedingsmiddel eerst aan één kant bakken, opdat het een kleur krijgt, en draai het vervolgens om tot het net zo gaar is als u wenst. Smeer het voedingsmiddel aan weerszijden in met gesmolten boter of olijfolie.

Tips: om vlees of vis in de oven te braden, wordt aanbevolen eerst het gedeelte met het vel te braden. Een visfilet of kreeftstaarten moeten niet omgedraaid worden. Ze moeten slechts aan één kant gegraden worden.

ONTDOOIEN

1. Vergeet bij het ontdooien niet de vetopvangplaat onder het rooster te plaatsen.
2. Leg het voedsel direct op het rooster en verwijder alle papieren of plastic verpakkingen. De temperatuur moet ingesteld worden op 65-120°C, en de tijdschakelaar moet in de stand “I” gezet worden. Het is echter niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen. De tijd die noodzakelijk is voor het ontdooien is afhankelijk van het gewicht, de aard en de vorm van het voedingsmiddel. Als het voedingsmiddel dik en zwaar is, moet de temperatuur ingesteld worden op 120°C, en moet de tijd ingesteld worden die noodzakelijk is voor het ontdooien. Het voedsel moet omgedraaid worden. De temperatuur van de oven mag niet te hoog ingesteld worden, omdat het voedsel kan aanbranden. Als het voedingsmiddel gemakkelijk met een mes kan doorgesneden worden, betekent dit dat het ontdooiproces voltooid is. Bereid het voedsel onmiddellijk na het ontdooien.

BAKKEN (VOOR KOEKJES, ZOETE BROODJES, PIZZA'S EN BROOD)

1. Plaats bij het bakken de vetopvangplaat boven het rooster. Leg de voedingsmiddelen op de plaat na de oven gedurende 10 minuten voorverwarmd te hebben. De aanbevolen temperatuur is ongeveer 175°C.
2. Zet de tijdschakelaar in de stand “I” of selecteer een tijdwaarde van maximaal 15 minuten.
3. Bij het bakken worden de verwarmingselementen bovenaan en onderaan afwisselend in- en uitgeschakeld om een constante temperatuur te behouden.
4. Draai als het bakken voltooid is de tijdschakelaar in de stand “O”.
5. Verwijder voorzichtig de voedingsmiddelen uit de oven.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Trek voor u de oven begint te reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Was alle hulpstukken met water en een zachte zeep, met inbegrip van het rooster en de vetopvangplaat.
3. Dompel de hulpstukken onder in water om ze volledig te wassen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuurborstels of chemische schoonmaakmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag van de vetopvangplaat kunnen beschadigen.
4. Gebruik een vochtige en zachte doek om de binnenkant van de oven te reinigen.
5. Gebruik om de deur te reinigen een vochtige doek met afwasmiddel of zeep.
6. Dompel het apparaat nooit onder in water.
7. Trek de kruimellade uit het apparaat. Reinig de binnenzijde van de kruimellade met een vochtige doek. Plaats ze zodra ze gereinigd is in het ondergedeelte van de oven en duw ze naar achteren.
8. Reinig de twee metalen beschermingsplaten van de verwarmingselementen met een borstel.
9. Breng na het reinigen van de onderdelen over de lengte van de sleuven in de ovenruimte het rooster aan, en schuif de vetopvangplaat in de geleidingsrails van het rooster.
10. Gebruik geen metalen spons voor de reiniging van de oppervlakken.

Bedankt voor uw vertrouwen bij de keuze van één van onze producten.

Τα προϊόντα μας έχουν αναπτυχθεί ώστε να επιτυγχάνουν τα πλέον υψηλότερα πρότυπα ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε το νέο σας φούρνο FORNETTO της PALSON.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες, ετικέτες και προειδοποιήσεις του προϊόντος πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο.
2. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, η θερμοκρασία της πόρτας ή των επιφανειών του ενδέχεται να είναι υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε θερμά υλικά και αφήνετε τα μεταλλικά μέρη να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Αφήνετε τα εξαρτήματα να κρυώσουν πριν αφαιρέσετε ή πριν εισάγετε τα μέρη.
3. Αποσυνδέετε το φούρνο από το ρευματοδότη όταν δεν τον χρησιμοποιείτε ή πριν τον καθαρίσετε.
4. Προς αποφυγή ηλεκτροπληξιών, μην εμβάπτιζετε τη μονάδα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
5. Προσέχετε τη συσκευή όταν κοντά της βρίσκονται παιδιά.
6. Μη χρησιμοποιείτε καμία ηλεκτρική συσκευή αν δε λειτουργεί κανονικά ή αν έχει υποστεί ζημία για άλλους λόγους ή αν το καλώδιο ή το βύσμα τροφοδοσίας έχουν υποστεί ζημία. Πηγαίνετε τη συσκευή στον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης για εξέταση, επιδιόρθωση ή προσαρμογή.
7. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν παρέχονται από τον κατασκευαστή διότι ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή οποιαδήποτε άλλη ζημία.
8. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο σε υπαίθριους χώρους, για εμπορικούς σκοπούς ή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέραν από αυτή για την οποία προορίζεται.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε κουζίνα ηλεκτρικού ή αερίου ή σε άλλο φούρνο διότι υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς.
11. Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά σε περίπτωση που καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά, όπως, για παράδειγμα, κουρτίνες, υφάσματα και τοίχους με παρόμοια χαρακτηριστικά. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
12. Μην τοποθετείτε μέσα στο φούρνο εύφλεκτα υλικά όπως χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό ή οποιοδήποτε υλικό θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά.
13. Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο, αυξήστε τις προφυλάξεις αδειάζοντας το δίσκο συλλογής ψίχουλων ή αφαιρώντας το ζεστό λάδι.
14. Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με συρματάκι. Το συρματάκι ενδέχεται να διαπεράσει το προστατευτικό και να ακουμπήσει το ηλεκτρικό μέρος με αποτέλεσμα ενδεχόμενη πρόκληση πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.
15. Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέψτε όλους τους διακόπτες της στη θέση "Ο".
16. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, σβήστε όλους τους διακόπτες και έπειτα βγάλτε το βύσμα τροφοδοσίας ισχύος από το ρευματοδότη.
17. Μην καλύπτετε το δίσκο συλλογής ψίχουλων ή άλλα μέρη του φούρνου με αλουμινοχαρτό. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης του φούρνου.
18. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας ισχύος έχει υποστεί ζημία, θα πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης ή από έμπειρο τεχνικό προς αποφυγή κινδύνων.
19. Αυτό το προϊόν δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται χωρίς επίβλεψη ή βοήθεια από νήπια ή άλλα άτομα αν η φυσική ή πνευματική κατάστασή τους τα εμποδίζει να το χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για τη διασφάλιση του ότι δεν παίζουν με το προϊόν αυτό.
20. Τηρείτε τις οδηγίες αυτές.
21. Μόνο για οικιακή χρήση.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ:

- α) Παρέχεται καλώδιο τροφοδοσίας μικρού μήκους προς αποφυγή του κινδύνου περιέλιξης ή μπερδέματος που θα υπήρχε με χρήση μεγαλύτερου καλωδίου.
- β) Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μεμονωμένα καλώδια τροφοδοσίας ή καλώδια προέκτασης:
 - Η αναγραφόμενη ηλεκτρική ισχύς και των δύο πρέπει να είναι τουλάχιστον ίδια με αυτήν της συσκευής.
 - Σε περίπτωση που η συσκευή είναι τύπου γείωσης, το καλώδιο προέκτασης θα πρέπει να είναι καλώδιο με γείωση 3 ακίδων.
 - Τα καλώδια μεγαλύτερου μήκους πρέπει να περιορίζονται με τρόπο ώστε να μην κρέμονται από το τραπέζι ή τον πάγκο, προς αποφυγή του κινδύνου να τα τραβήξουν ή να σκοντάψουν σε αυτά παιδιά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ MINI ΦΟΥΡΝΟΥ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Κατά την πρώτη χρήση της, η συσκευή μπορεί να αναδίδει μία μυρωδιά ή καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό. Οφείλεται στην προστατευτική ουσία των θερμαντικών στοιχείων. Γι' αυτό το λόγο, κατά την πρώτη χρήση, συνιστάται η λειτουργία του φούρνου κενού για 15 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται επαρκώς.
2. Για ομοιόμορφο ψήσιμο, η ελάχιστη απόσταση μεταξύ του φαγητού και του άνω θερμαντικού στοιχείου πρέπει να είναι 30 mm.
3. Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής ψίχουλων έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.

ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑ ΨΩΜΙΟΥ

1. Στρέψτε δεξιόστροφα τον επιλογέα θερμοκρασίας έως τη θέση . Τα θερμαντικά στοιχεία τίθενται σε λειτουργία. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τις φέτες του ψωμιού στη σχάρα ψησίματος. Τοποθετήστε τη φέτα του ψωμιού στο κέντρο της σχάρας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για το φρυγάνισμα του ψωμιού, μην ξεχνάτε να αφαιρείτε πρώτα το δίσκο συλλογής λίπους.

2. Στρέψτε το χρονοδιακόπτη στην αντίστοιχη θέση, ανάλογα με το πόσο φρυγανισμένο θέλετε το ψωμί. Φυσιολογικά, ο χρόνος κυμαίνεται από 3 έως 5 λεπτά. Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος του φρυγανίσματος, τόσο περισσότερο θα σκουραίνει το ψωμί. Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζεται ότι η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη γίνεται με ασφάλεια και ακρίβεια. Για να διακόψετε τη διαδικασία του φρυγανίσματος, απλώς στρέψτε το χρονοδιακόπτη προς τα πίσω, στη θέση "Ο". Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στη θέση "Ο", θα ακουστεί ένα καμπανάκι για να σας ειδοποιήσει ότι ολοκληρώθηκε το φρυγάνισμα. Ταυτόχρονα, διακόπτεται αυτομάτως και η παροχή ηλεκτρικής ισχύος.
Σημείωση: Αν ο χρόνος του φρυγανίσματος είναι πολύ μεγάλος, το ψωμί ενδέχεται να καεί. Να προσέχετε το ψωμί ενόσω αυτό φρυγανίζεται και μη ρυθμίζετε το χρονοδιακόπτη σε υπερβολικά μεγάλο χρονικό διάστημα.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

1. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής του λίπους με τα τρόφιμα πάνω στη σχάρα. Όταν ψήνετε τρόφιμα με λίπη, τοποθετείτε πάντα το δίσκο ψησίματος κάτω από τη σχάρα, για τη συλλογή του λαδιού που στάζει.
2. Συνιστούμε να προθερμαίνετε πάντα το φούρνο για 10 περίπου λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό.
 - α) Στρέψτε δεξιόστροφα το διακόπτη της θερμοκρασίας στη ρύθμιση που επιθυμείτε. Κανονικά, για το ψήσιμο πολύ λιπαρών τροφών συνιστάται να στρέψετε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στο υψηλότερο επίπεδο. Με αυτό τον τρόπο θα έχετε καλύτερο αποτέλεσμα. Όταν ψήνετε, τίθενται σε λειτουργία τα δύο θερμαντικά στοιχεία.
 - β) Ρυθμίστε το χρόνο ανάλογα με τον τύπο και το πάχος της τροφής. Το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται διαδοχικά προκειμένου να διατηρήσει σταθερή τη θερμοκρασία. Για σύντομο ψήσιμο, μη ρυθμίζετε το ρολόι για περισσότερα από 15 λεπτά. Για ψήσιμο για περισσότερη ώρα (περισσότερο από

15 λεπτά), πρέπει να ρυθμίζετε το χρονοδιακόπτη στη θέση "I". Σε αυτή την περίπτωση, μόλις ψηθεί το φαγητό, πρέπει να σταματάτε τη λειτουργία του φούρνου χειροκίνητα, στρέφοντας το Χρονοδιακόπτη στη θέση "Ο".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε αυτή τη ρύθμιση, προσέχετε πάντα το φαγητό προς αποφυγή υπερβολικού ψησίματος. Χρησιμοποιείτε πάντα κάποιο πανί ή πιάστρες κουζίνας προς αποφυγή πρόκλησης εγκαυμάτων.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Για τη λειτουργία του ψησίματος στο φούρνο, λειτουργεί μόνο το άνω θερμαντικό στοιχείο. Η ρύθμιση αυτή εφαρμόζεται για το ροδοκοκκίνισμα της επάνω επιφάνειας του φαγητού ή για να ψήσετε μπριζόλες ή φιλέτα.

1. Συνιστούμε να προθερμαίνετε το φούρνο για 15 λεπτά με την πόρτα κλειστή πριν ψήσετε το φαγητό ώστε να έχετε ικανοποιητικότερο αποτέλεσμα.
2. Βάζετε το φαγητό στη σχάρα, τοποθετώντας πάντα από κάτω το δίσκο συλλογής του λίπους, ώστε να μαζεύει το λάδι που στάζει.
3. Ο χρονοδιακόπτης πρέπει να ρυθμίζεται στη θέση "I". Εναλλακτικά, επιλέξετε ένα χρονικό διάστημα έως 15 λεπτά, ανάλογα με το είδος του φαγητού.
4. Όταν ψήνετε κρέας ή ψάρι στο φούρνο, ψήνετέ το πρώτα από τη μία πλευρά έως ότου πάρει χρώμα και έπειτα γυρίζετε το από την άλλη πλευρά έως ότου επιτύχετε τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Απλώνετε και από τις δύο πλευρές λιωμένο βούτυρο ή ελαιόλαδο.

Συμβουλές: για να ψήσετε κρέας ή ψάρι στο φούρνο, συνιστάται να ψήνετε πρώτα την πλευρά με την πέτσα. Δεν είναι απαραίτητο να γυρίζετε το φιλέτο ψαριού ή τις αστακοουρές. Αρκεί το ψήσιμο από τη μία πλευρά.

ΑΠΟΨΥΞΗ

1. Όταν αποψύχετε τροφές, μην ξεχνάτε να τοποθετείτε το δίσκο συλλογής λίπους κάτω από τη σχάρα.
2. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας πάνω στη σχάρα, αφαιρώντας τις χάρτινες ή πλαστικές συσκευασίες. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμίζεται στους 65-120°C και ο χρονοδιακόπτης στη θέση "I". Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το φούρνο. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη εξαρτάται από το βάρος, τον τύπο και τη μορφή της τροφής. Αν η τροφή είναι λιπαρή και ζυγίζει πολύ, η θερμοκρασία θα πρέπει να ρυθμίζεται στους 120°C και ο χρονοδιακόπτης στον απαραίτητο χρόνο. Πρέπει να γυρίζετε την τροφή από την άλλη πλευρά. Μην ρυθμίζετε το φούρνο σε υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία. Η τροφή μπορεί να καεί. Η απόψυξη έχει ολοκληρωθεί όταν η τροφή μπορεί να κοπεί εύκολα με ένα μαχαίρι. Ψήνετε την τροφή αμέσως μετά την απόψυξη.

ΦΟΥΡΝΙΣΜΑ (ΓΙΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ, ΨΩΜΑΚΙΑ, ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΨΩΜΙ)

1. Όταν φουρνίζετε, τοποθετείτε το δίσκο συλλογής λίπους πάνω στη σχάρα. Τοποθετείτε τις τροφές πάνω στο δίσκο αφού προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι περίπου 175°C.
2. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση "I" ή επιλέξετε ένα χρονικό διάστημα έως 15 λεπτά.
3. Όταν φουρνίζετε, τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται εναλλάξ για τη διατήρηση μίας σταθερής συνεχούς θερμοκρασίας.
4. Όταν ολοκληρωθεί το φούρνισμα, στρέψτε το χρονοδιακόπτη στη θέση "Ο".
5. Βγάλτε προσεκτικά το φαγητό από το φούρνο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό του, αποσυνδέετε το φούρνο από το ρευματοδότη και αφήστε τον να κρυώσει τελείως.
2. Πλένετε όλα τα εξαρτήματα με νερό και μαλακό απορρυπαντικό, συμπεριλαμβανομένης της σχάρας και του δίσκου συλλογής του λίπους.

3. Βυθίζετε τα εξαρτήματα σε νερό για να τα πλύνετε καλά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, βούρτσες τριψίματος ή χημικά καθαριστικά, δεδομένου ότι μπορεί να προκληθεί ζημία στην αντικολλητική επίστρωση του δίσκου συλλογής του λίπους.
4. Χρησιμοποιείτε ένα βρεγμένο μαλακό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου.
5. Για τον καθαρισμό της πόρτας, χρησιμοποιείτε ένα πανί διαποτισμένο με απορρυπαντικό ή σαπούνι.
6. Μην εμβάπτιζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
7. Τραβήξτε το δίσκο συλλογής ψίχουλων προς τα έξω. Καθαρίστε το εσωτερικό του δίσκου από τα ψίχουλα με ένα βρεγμένο πανί. Αφού τον καθαρίσετε, εφαρμόστε τον στο κάτω μέρος του φούρνου και, στη συνέχεια, σπρώξτε τον προς τα πίσω.
8. Χρησιμοποιήστε μία βούρτσα για τον καθαρισμό των μεταλλικών περιβλημάτων των θερμαντικών στοιχείων.
9. Μετά τον καθαρισμό τους, τοποθετήστε τη σχάρα κατά μήκος των εγκοπών στην κοιλότητα του φούρνου και εφαρμόστε το δίσκο συλλογής του λίπους στους οδηγούς της σχάρας.

10. Μην χρησιμοποιείτε συρματάκι για τον καθαρισμό των επιφανειών.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε επιλέγοντας ένα από τα προϊόντα μας.

Наши продукты разработаны в соответствии с самыми современными стандартами качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вам понравится наша новая печь FORNETTO от PALSON.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрического устройства необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Перед использованием печи прочитайте все инструкции, этикетки и предупреждения.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Во время работы печи температура дверцы или поверхностей может быть высокой. Всегда пользуйтесь ухватками при работе с горячими материалами, и перед очисткой, пока поверхности не остынут. Подождите, пока аксессуары остынут, перед тем как их доставать или перемещать.
3. Отключайте печь от розетки, когда Вы не используете устройство, или перед очисткой.
4. В качестве меры защиты от удара электрическим током, не погружайте устройство в воду или в какую-либо другую жидкость.
5. Следите за аппаратом, когда рядом находятся дети.
6. Не используйте какой-либо электрический аппарат, если он функционирует с неисправностями или поврежден по каким-либо другим причинам, или же если кабель или вилка повреждены. Передайте аппарат в авторизованный сервисный центр, находящийся возле Вас, для осмотра, ремонта или регулировки.
7. Не используйте аксессуары, которые не были поставлены производителем, поскольку в результате их использования существует возможность возникновения несчастного случая, удара электрическим током или какого-либо другого повреждения.
8. Не используйте печь на открытом воздухе, в коммерческих или в других целях, для которых она не была предусмотрена.
9. Следите, чтобы кабель не свисал с края стола или со стойки.
10. Не располагайте аппарат возле электрических, газовых или каких-либо других отопительных приборов, поскольку это может вызвать возгорание.
11. Во время работы печи существует возможность возникновения возгорания при накрытии печи или при контакте с возгораемыми материалами, например, со шторами, тканью или стенами с аналогичными характеристиками. Не кладите ничего на аппарат во время его работы.
12. Не кладите какие-либо возгораемые материалы в печь, такие, как бумагу, картон, пластик или другие, которые могут вызвать возгорание.
13. При использовании печи соблюдайте меры предосторожности по извлечению поддона для сбора крошек или кипящего масла.
14. Нельзя очищать при помощи металлической мочалки. Он может полностью стереть защиту и войти в контакт с электрическими деталями, что может вызвать несчастный случай или удар электрическим током.
15. Для выключения аппарата возвратите все регуляторы в положение «0».
16. Для того, чтобы отсоединить аппарат, выключите все регуляторы и затем вытащите вилку питания из настенной розетки.
17. Не накрывайте поддон для сбора крошек или другие детали в печи алюминиевой фольгой. Это может вызвать перегрев печи.
18. При повреждении питающего кабеля во избежание опасности его необходимо заменить у производителя или в Вашем авторизованном сервисном центре или квалифицированным специалистом.
19. Этот продукт не должен использоваться детьми или другими лицами без надзора или помощи, если физическое, психическое или ментальное состояние таких лиц не гарантирует

безопасности использования. Следите, чтобы дети были под надзором и не играли с этим продуктом.

20. Соблюдайте данные инструкции.

21. Исключительно для бытового использования.

ПРИМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАБЕЛЯ:

- а) С аппаратом поставляется короткий питающий кабель во избежание риска того, что он обмотается или спутается с более длинным кабелем.
- б) При использовании отдельного питающего кабеля или удлинителя:
 - Электрическое напряжение, указанное на них, должно быть, как минимум, таким, какое указано на аппарате.
 - Если аппарат требует заземления, удлинитель должен быть кабелем с 3-жильным заземлением.
 - Более длинный кабель должен быть закреплен таким образом, чтобы он не свисал со стола или стойки во избежание того, чтобы дети не порвали или не споткнулись об него.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ:

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. При первичном использовании может возникнуть запах или дым. Это является нормой. Это возникает из-за защитного вещества на термических элементах. Поэтому рекомендуется, чтобы печь поработала без загрузки на протяжении 15 минут. Убедитесь, что в помещении имеется надлежащая вентиляция.
2. Минимальное расстояние между пищей и верхним термозлементом должна быть 30 мм для того, чтобы выпечка была равномерной.
3. Перед использованием печи, убедитесь, что поддон для сбора крошек правильно расположен на своем месте.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ ХЛЕБА

1. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до положения , включатся два термических элемента. Откройте дверцу печи и поместите ломтики хлеба на решетку для жарки. Поместите ломтик хлеба в центре решетки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для подрумянивания хлеба не забывайте вытащить поддон для сборки жира.

2. Поверните регулятор в соответственное положение, в зависимости от желаемого уровня подрумянивания хлеба. Как правило, время варьируется от 3 до 5 минут. Чем больше время подрумянивания, тем темнее станет хлеб. Поэтому убедитесь, что настройка регулятора температуры безопасна и точная. Для прерывания процесса подрумянивания необходимо просто повернуть регулятор в положение «0», тогда прозвучит соответственный звук, который сигнализирует о прекращении подрумянивания и о том, что электропитание было отключено автоматически.

Примечание: Если время подрумянивания очень большее, хлеб может сгореть. Не оставляйте хлеб без присмотра во время подрумянивания и не настраивайте слишком большое время подрумянивания.

ЖАРКА НА РЕШЕТКЕ

1. Поместите поддон для сборки жира с продуктом на решетчатый противень. При жарке продуктов с жиром просто поставьте противень для жарки под решетчатым противнем для сбора капающего жира.
2. Мы рекомендуем прогреть печь на протяжении 10 минут перед загрузкой продукта.

а) Поверните регулятор температуры по часовой стрелке на желаемый промежуток, как правило, для жарки очень жирных продуктов рекомендуется настраивать регулятор температуры на очень высокий уровень для достижения лучших результатов. Во время жарки включаются два термoeлемента.

б) Настраивайте время в зависимости от типов продуктов или их жирности. Термoelement периодически включается и выключается для поддержания постоянной температуры. Для краткосрочной жарки настраивайте таймер не более, чем на 15 минут. Для жарки на протяжении более длительного времени (более 15 минут) необходимо поставить таймер в положение "I". В этом случае, когда продукты приготовятся, придется остановить печь вручную, повернув Таймер в положение "O".

ПРИМЕЧАНИЕ: При этой настройке обязательно следите за продуктом во избежание его чрезмерной пережарки. Всегда используйте полотенце или кухонные ухватки, чтобы не обжечься.

ЖАРКА В ПЕЧИ

При жарке в печи функционирует только верхний термoelement. Настройте его для подрумянивания верхней части продуктов или для жарки отбивных котлет или бифштексов.

1. Для получения удовлетворительного результата рекомендуем перед жаркой продуктов предварительно нагревать печь на протяжении 15 минут.
2. Поместите продукт на решетчатый противень и обязательно поместите поддон для сбора жира, в который будет капать масло.
3. Таймер должен быть размещен в положении "I", или выберите время до 15 минут, в зависимости от продукта.
4. При жарке в печи мяса или рыбы, готовьте сперва с одной стороны, пока продукт не приобретет цвет, и затем переверните для получения желаемого результата. С обеих сторон применяйте растопленное сливочное или оливковое масло.

Рекомендации: для жарки в печи мяса или рыбы рекомендуется сперва прожарить ту сторону, с которой имеется шкурка. Нет необходимости переворачивать филе рыбы или клешней омаров. Необходима жарка только с одной стороны.

РАЗМОРОЗКА

1. Не забудьте поместить поддон для сбора жира под решетчатым противнем во время разморозки.
2. Поместите продукт непосредственно на решетку, удалите всю бумажную или пластиковую упаковку. Температуру необходимо установить на 65-120°C, и таймер в положении "I". Но разогревать печь нет необходимости. Время, необходимое для разморозки, зависит от веса, типа и форма продукта. Если продукт жирный и имеет большой вес, температура может быть настроена на 120°C и на необходимое время. Необходимо перевернуть продукт. Температура печи не должна быть слишком высокой, поскольку продукт может сгореть. Если продукт можно без усилия разрезать ножом, это свидетельствует о том, что процесс разморозки завершен. После разморозки необходимо сразу приготовить этот продукт.

ВЫПЕЧКА (ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ, БУЛОК, ПИЦЦЫ И ХЛЕБА)

1. При выпечке поместите поддон для сбора жира на решетку. Положите продукт в поддон после предварительного прогрева печи на протяжении 10 минут. Рекомендуемая температура составляет приблизительно 175°C.
2. Переместите таймер в положение "I" или выберите время до 15 минут.
3. Во время выпечки верхние и нижнее термoelementы периодически включаются и выключаются, поддерживая постоянную температуру.

4. После завершения выпечки поверните таймер в положение "O".
5. Осторожно извлеките продукт из печи.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед началом очистки отсоедините печь от сети и подождите, пока она полностью охладится.
2. Обмойте все аксессуары водой и мягкой тряпкой, включая решетку и поддон для сбора жира.
3. Погрузите аксессуары полностью в воду для того, чтобы они отмылись полностью, не используйте абразивных моющих средств, металлических щеток или химических очистителей, поскольку это может повредить антипригарное покрытие на поддоне для сбора жира. ,
4. Для очистки внутренней части печи используйте влажную и мягкую тряпку.
5. Для очистки дверцы используйте влажную тряпку с моющим средством или мылом.
6. Никогда не погружайте устройство в воду.
7. Вытащите поддон для сбора крошек. Очистите внутреннюю часть поддона для крошек влажной тряпкой. После очистки поместите его в нижней части печи и затем вставьте его назад.
8. Для очистки двух металлических крышек термoelementов используйте щетку.
9. После очистки аксессуаров установите решетку в большие пазы в полости печи и поместите поддон для сбора жира на направляющие для решетчатого противня.
10. Не используйте металлическую щетку для очистки поверхностей.

Спасибо за Ваше доверие при выборе наших продуктов.

9- بعد تنظيف الأجزاء، ضعي الشبكة على الفتحات بداخل الفرن ثم ضعي صينية الدهون في مكان صينية الشوي.

10- لا تستخدمى ممسحة حديدية لتنظيف المسطحات.

شكراً لتقنكم بنا واختياركم إحدى منتجاتنا.

شوي في الفرن:

لخاصية الشوي في الفرن، تعمل الوسيلة الحرارية العليا فقط. يتم ضبط لإعطاء اللون الذهبي للجزء العلوي من الطعام أو لتحضير الضلوع أو الفيليه.

1- نوصي دائماً بتسخين الفرن 15 دقائق مع غلق الباب قبل شوي الطعام ويمكنك الحصول على نتائج جيدة بهذه الطريقة.

2- وضع الطعام في صينية الشوي مع وضع صينية الدهون أسفلها لالتقاط جميع الدهون الناتجة عن شوي الطعام.

3- يجب وضع المؤشر في وضع "I" أو اختيار الوقت حتى 15 دقيقة في خاصية الطعام.

4- عند شوي اللحم أو السمك في الفرن، يسوى أول جانب حتى يصل إلى اللون الخمرى وبعد ذلك قومي بتحريك الطعام حتى تحصلي على التسوية المطلوبة. وضعي الزبدة الذائبة أو زيت الزيتون على الجانبين.

نصيحة: لشوي اللحم أو السمك في الفرن يوصى بتسوية الجزء الذي يحتوي على الجلد، ليس من الضروري قلب السمك الفيليه "قطع السمك المفرغة من العظام" أو غراء السمك. يجب تسويتهم على جانب واحد فقط.

إزالة الثلج:

1- لا تنسي وضع صينية الدهون أسفل صينية الشوي عند إزالة الثلج.

2- ضعي الطعام مباشرة في الصينية، مع نزع جميع الأوراق أو البلاستيك من حولها. يجب ضبط الحرارة ما بين 65 – 120 درجة والمؤشر في وضع "I". ولكن ليس من الضروري تسخين الفرن. تختلف مدة إذابة الثلج حسب الوزن، والنوع، وشكل الطعام. إذا كان الطعام يحتوي على دهون كثيرة وتقليل الوزن يجب ضبط الحرارة على 120 درجة والوقت المناسب. لا يجب قلب الطعام. لا يجب أن تكون حرارة الفرن عالية حتى لا يحترق الطعام، إذا كان الطعام سريع التقطيع بالسكين فهذا يعني أن عملية إذابة الثلج قد انتهت. يطهى الطعام مباشرة بعد إذابة الثلج.

للخبز (الفطائر، خبزة، البيتزا والخبز):

1- عند الخبز، ضعي صينية الدهون أعلى صينية الشوي. ضعي الطعام في الصينية بعد تسخين الفرن لمدة 10 دقائق. الحرارة المناسبة تكون حوالي 175 درجة.

2- ضعي المؤقت في وضع "I" أو اختيار الوقت حتى 15 دقيقة.

3- عند الخبز، سوف تعمل كلتا الوسيلتين الحراريتين بين التشغيل والإيقاف للحفاظ على الحرارة المتوسطة.

4- عند الانتهاء من الخبز، قومي بتحريك المؤشر إلى وضع "O".

5- قومي باستخراج الطعام من الفرن ببطء شديد.

التنظيف والصيانة:

1- قبل الشروع في تنظيفه، قومي بفصل الكهرباء وتركه حتى يبرد.

2- قومي بغسل جميع الأجزاء بالماء والصابون السائل بما في ذلك صينية الشواء وصينية الدهون.

3- ضعي الأجزاء في المياه لغسلهم بالكامل، لا تستخدمى منظفات على هيئة مسحوق، أو فرشاة للتنظيف أو منظفات كيميائية، حيث قد يتلف ذلك الطبقة المضادة للالتصاق في صينية الدهون.

4- استخدمى فوطة مبتلة وناعمة لتنظيف الفرن من الداخل.

5- لتنظيف الباب، استخدمى فوطة مبتلة مع سائل أو صابون.

6- عدم غمر الوحدة في المياه.

7- اسحبى صينية الفتات لإخراجها. نظفها من الفتات باستخدام فوطة مبتلة وعندما تنتهي من التنظيف، اضبطها في الجزء السفلي من الفرن وبعد ذلك ادفعها إلى الداخل.

8- استخدمى فرشاة لتنظيف كلا الغطاءين المعدنيين للوسائل الحرارية.

إن منتجاتنا مجهزة لتحقيق أعلى مستوى من الجودة، والكفاءة، والتصميم. نتمنى أن تتمتع بفرنك الجديد FORNETTO من PALSON.

إرشادات الأمان:

عند استخدام أي جهاز إلكتروني يجب اتخاذ بعض احتياطات الأمان ومن ضمنها:

1. قراءة جميع إرشادات، بطاقات، وتحذيرات المنتج قبل استعمال الفرن.
2. لا تلمس السطح الساخن. عندما يكون الفرن في وضع التشغيل، درجة حرارة الباب أو الأسطح قد تكون عالية. قومي دائماً باستعمال القفازات الخاصة بالفرن عند استخدامك للأدوات الساخنة واتركي القطع الحديدية تبرد قبل تنظيفها. اتركى اللوازم الخاصة بالفرن تبرد قبل فكها أو تركيب الأجزاء (القطع).
3. فصل الفرن عن مصدر التيار الكهربائي الموجود في الحائط في حالة عدم الاستخدام أو قبل تنظيفه.
4. لا تعرضي الوحدة للمياه أو أي سائل آخر كوسيلة أمان ضد التفريغ الكهربائي.
5. راقبي الجهاز عند وجود الأطفال بالقرب منه.
6. لا تستخدم أي جهاز إلكتروني في حالة تعطله أو في حالة تلفه لأسباب أخرى أو إذا كان السلك أو مقبس التيار تالفين. أرسل الجهاز إلى أقرب مركز صيانة معتمد لتفحصه، تصليحه أو ضبطه.
7. لا تستخدمى اللوازم الغير مزودة من المصنع حيث قد ينتج حريق، تفريغ كهربائي أو أي تلف آخر.
8. لا تستخدمى هذا الفرن في الهواء الطلق أو لغرض الدعاية أو أي غرض آخر غير الغرض المخصص له.
9. لا تدعى السلك يتدلى من طرف المائدة أو المنصة.
10. لا تضعي الجهاز بالقرب من موقد أو موقد غاز أو بالقرب من أي فرن آخر لأنه قد ينتج عنه حريق.
11. عندما يكون الفرن في وضع تشغيل قد ينتج حريق إذا كان مغطى أو متصل بأي مادة قابلة للاشتعال، على سبيل المثال: ستائر، أقمشة أو حوائط مصنعة من نفس الخصائص. كذلك لا تقومي بوضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله.
12. لا تضعي أي مادة قابلة للاشتعال داخل الفرن كالورق، الكرتون، البلاستيك أو أي شيء قد يسبب حريق.
13. عند استعمالك للفرن، توخي الحذر عند سحب صينية الفتات أو عند إزالة الزيت الساخن.
14. لا يجب تنظيفه عن طريق مسحة حديدية. قد تكسر تلك الأجزاء أداة الحماية بالكامل ولمس الجزء الإلكتروني قد يسبب حريق أو تفريغ كهربائي.
15. لإيقاف تشغيل الفرن، يجب وضع جميع المؤشرات في وضع "O".
16. لفصله عن التيار الكهربائي يجب إيقاف تشغيل جميع المفاتيح وبعد ذلك فصل مقبس التيار عن الحائط.
17. لا تغطي صينية الفتات أو أي جزء آخر من الفرن بورق الألمنيوم، فقد يتسبب ذلك في ارتفاع درجة حرارة الفرن.
18. إذا كان سلك الكهرباء تالف يجب استبداله من المصنع أو من مركز صيانة معتمد أو مهندس مختص، لتجنب الخطر.
19. لا يسمح باستخدام هذا المنتج من قبل الأطفال أو أي شخص آخر دون مساعدة أحد أو مراقبة في حالة أن حالتك البدنية، الحاسية أو العقلية تحد من استخدامك للفرن بطريقة آمنة. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم اللعب بهذا المنتج.
20. انظري إلى هذه الإرشادات.
21. للاستعمال المنزلي فقط.

ملحوظات على السلك:

(أ) يزود بسلك قصير لتجنب مخاطر التشبك أو التعقد مع سلك آخر طويل.

(ب) إذا كان يستعمل أسلاك كهرباء فردية أو طويلة:

- القوة الكهربائية يجب أن تكون مساوية للقوة الكهربائية للجهاز.
- إذا كان الجهاز من نوع مأخذ أرضي، يجب أن يكون السلك الطويل هو سلك اتصال أرضي مكون من 3 سلوك.
- السلك الطويل يجب أن يسحب بحيث لا يتدلى من المائدة أو المنصة، لتجنب سحب الأطفال له أو تشابكه.

استعمال الفرن الصغير:

ملحوظة:

- 1- عندما يستخدم الفرن للمرة الأولى يمكن شم أو ملاحظة تصاعد الدخان، وهذا أمر طبيعي. ينتج عن مادة الحماية للوسائل الحرارية. إذن يوصى باستخدام الفرن في البداية وهو فارغ لمدة 15 دقيقة. تأكدي أن تهوية المكان مناسبة.
- 2- المسافة بين الطعام والوسائل الحرارية الأعلى يجب أن تكون 30 مم على الأقل، حتى تكون المسافة مناسبة.
- 3- تأكدي من أن صينية الفتات في مكانها الصحيح قبل استخدام الفرن.

تحميص الخبز

- 1- قومي بتحريك مؤشر الحرارة في اتجاه عقارب الساعة حتى وضع  ، الوسيلتين الحراريتين سوف تبدآن في العمل. افتحي باب الفرن وقومي بوضع قطع الخبز على الشبكة لكي تُشوى. ضعي قطع الخبز في منتصف شبكة الشوي تماماً.
- ملحوظة: لتحميص الخبز، لا تنسي استخراج صينية الدهون أولاً.
- 2- قومي بتحريك المؤقت في الاتجاه المناسب، حسب درجة تحميص الخبز المطلوبة، عادة ما تكون المدة ما بين 3 و 5 دقائق. عندما تطول الفترة سوف يتغير لون الخبز إلى اللون الأصفر. بهذه الطريقة سوف تتأكدين أن ضبط المؤقت يكون آمن ودقيق. لإيقاف عملية التحميص سوف تقومين بتحريك المؤقت في اتجاه "O". عندما يصل المؤقت إلى وضع "O"، سوف تسمعين صوت جرس للإشارة إلى أن عملية التحميص قد انتهت، وفي نفس الوقت سوف ينقطع التيار الكهربائي أوتوماتيكياً.
- ملحوظة: إذا كان وقت التحميص طويل، قد يحترق الخبز. يجب ترقيب الخبز أثناء تحميصه وضبط الوقت لا يجب أن يستغرق طويلاً.

الشوي على الشواية:

- 1- وضع صينية الدهون مع الطعام فوق شبكة الشوي. عند شوي طعام به كثير من الدهون ضعي دائماً صينية الشوي تحت الشبكة حتى تسقط الدهون الناتجة عن الطعام عليها.
- 2- نوصي دائماً بتسخين الفرن قبل وضع الطعام لمدة 10 دقائق.
- (أ) حركي المؤشر في اتجاه عقارب الساعة كيما تشائين، عادة يوصى بتحريك المؤشر إلى أعلى مستوى حراري لشوي طعام به دهون كثيرة. بهذه الطريقة يمكنك الحصول على نتيجة أفضل. عند الشوي سوف تعمل كلتا الوسيلتين الحراريتين.
- (ب) اضبطي الوقت حسب نوع وسُمك الطعام. سوف تتغير الوسيلة الحرارية من إيقاف إلى تشغيل للحفاظ على نشاط الحرارة المتوسطة. للشوي في وقت قليل قومي بضبط المؤقت ليس أكثر من 15 دقيقة، للشوي لمدة طويلة (أكثر من 15 دقيقة)، يجب ضبط المؤشر في وضع "I". في هذه الحالة، عند شوي الطعام يجب إيقاف الفرن يدوياً محركاً المؤشر في اتجاه "O".
- ملحوظة: في هذا الضبط، ترقي دائماً الطعام لتجنب تسويته الشديدة. استخدمى دائماً الفوط أو قفاز المطبخ لتجنب الحرق.

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szívesen használja majd a PALSON új FORNETTO sütőjét.

A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATOS TANÁCSOK

Amikor elektromos készüléket használunk be kell tartani bizonyos alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alábbiakat:

1. Mielőtt a sütőt használatba venné, olvassa el az összes, a terméken szereplő utasítást, feliratot és figyelmeztetést..
2. Ne nyúljon a forró felülethez. Működés közben az ajtó, illetve a sütőfelület nagyon magas hőmérsékletet érhet el. Használjon mindig védőkesztyűt, amikor a forró felületekhez nyúl, és a tisztításhoz várja meg amíg a készülék fémrészei lehűlnek. Mielőtt a kiegészítőket felszerelné, vagy levinné, szintén várja meg amíg hőmérsékletük csökken..
3. Tisztítás előtt, illetve amikor nem használja a sütőt, húzza ki a dugaszt hálózathoz.
4. Áramütés elleni védekezésként ne tegye vízbe sem más folyadékba a készüléket..
5. Tartsa szemmel a készüléket amikor gyermekek vannak a közelben.
6. Ne használjon semmiféle elektromos készüléket amennyiben az nem működik megfelelően vagy sérült, illetve ha a kábel vagy a fali csatlakozó nincs megfelelő állapotban. Vigye el a készüléket a legközelebbi hivatalos szervízbe, hogy megvizsgálják, megjavítsák illetve beállítsák.
7. Ne használjon olyan kiegészítő elemet, ami nem a gyártó küldött, mert fennáll annak a veszélye, hogy ezek tüzet, áramütést vagy egyéb kárt okozhatnak..
8. Ne használja a készüléket a szabadban, sem kereskedelmi célra, sem egyéb, a rendeltetésétől eltérő célra..
9. Ne hagyja hogy a kábel lelógjon az asztalról illetve pultról..
10. Ne helyezze a sütőt gázkészülék vagy elektromos, vagy egyéb sütő közelébe, mert tüzet okozhat..
11. Ugyancsak tűz keletkezhet, ha a működő sütőt letakarják, illetve az könnyen gyulladó anyagokkal érintkezik, mint pl függönyök, ruhadarabok, ill. falak. Működés közben ne tegyen semmit a készülék tetejére.
12. Ne tegyen semmiféle gyúlékony anyagot a sütőbe, mint papír, karton, vagy műanyag, se semmi egyebet, ami tüzet okozhatna.
13. Használat közben legyen nagyon óvatos amikor kiveszi a morzsafelszedő tálcát, illetve kiönti a forró olajat.
14. Ne tisztítsa fémszálas súrolóval. Ez megrongálhatja a védőréteget és elérheti az elektromos alkatrészt, tüzet vagy áramütést okozhat.
15. A készülék kikapcsolásához, állítsa az összes gombot "0" állásba..
16. A készülék kikapcsolásához kapcsolja ki az összes gombot, és utána húzza ki a készüléket a falból.
17. Ne fedje le alumíniumpapírral a morzsafelszedő tálcát, sem a készülék más alkotórészeit, mivel ez a sütő túlmelegedéséhez vezethet..
18. Ha a fali kábel sérült, a gyártó, annak hivatalos szervize vagy egy képzett szerelő tegyen rá újat, hogy elkerülhessen bármilyen veszélyhelyzetet..
19. A termék felügyelet nélküli használata tilos gyermekek illetve olyan személyek számára akiknek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi állapota nem teszi lehetővé annak biztonságos használatát. Ellenőrizni kell, hogy a gyermekek ne játszhassanak a készülékkel
20. Őrizze meg ezeket az utasításokat.
21. Kizárólag háztartási használatra.

A KÁBELLEL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK:

- a) A készülék rövid kábelrel van felszerelve, hogy elkerülhető legyen a hosszú kábel összecsavarodásának veszélye

- b) Amennyiben egyedi kábeleket vagy hosszabbítót használ:
 - Ezek elektromos teljesítménye legalább ugyanannyi legyen mint a készüléké.
 - Ha a készülék földelt, a hosszabbítóhoz háromszálas földelt kábelt kell használni..
 - Amennyiben a kábel hosszabb, úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le az asztalról, illetve pultról, nehogy a gyermekek meghúzhassák illetve eleshessenek benne.

A MINI SÜTŐ HASZNÁLATÁNAK MÓDJA

MEGJEGYZÉS:

1. Az első használat alkalmával lehetséges, hogy a készülék füstöl, illetve égett szagot érezni. Ez normális dolog, és a belső alkatrészek védelmét szolgáló anyag felmelegedése okozza. Ezért javasolt, hogy először működtessük üresen a sütőt 15 percig. Ügyeljünk arra, hogy a helység szellőzése megfelelő legyen..
2. Az ételmszer és a melegítő közötti távolság legalább 30 mm legyen a hő megfelelő eloszlásának biztosítása érdekében.
3. Mielőtt használatba venné a sütőt, győződjön meg róla, hogy a morzsafelszedő tálcá megfelelő módon van behelyezve..

PIRÍTÓS KÉSZÍTÉSE

1. Fordítsa el a hőmérsékletbeállító gombot az óramutató járásának megfelelő irányban a  állásig, és a két melegítő működésbe lép. Nyissa ki a sütő ajtaját, és helyezze be a kenyérszeleteket a sütőrácsra. Tegye azokat a rács közepére..

MEGJEGYZÉS: Ha pirítóst kíván készíteni, ne felejtse el kivenni előbb a morzsafelszedő tálcát.

2. Forgassa el az időbeállító gombot a megfelelő állásba, attól függően, hogy mennyire kívánja megsütni a pirítóst. Általában ez az idő 3 és 5 perc között van. Minél tovább tart, annál sötétebb színű lesz a pirítós. Így biztosítható, hogy az idő pontosan a szükségleteknek megfelelő módon kerül beállításra.. A pirítás leállításához, kapcsolja a gombot "0" állásba. Mikor "0" állásba ér, hangjelzést ad, hogy figyelmeztessen, hogy a pirítás befejeződött, és automatikusan kikapcsol az áramból.

Megjegyzés: Ha túl hosszú a pirítás ideje, a kenyér megéghet, figyelni kell, amíg elkészül, és a pirítási idő nem lehet túl hosszú.

ROSTON SÜTÉS

1. Helyezze be a zsírfelfogó tálcát, a megsütendő ételmszerrel, a rácsozatra. Amikor zsíros ételt készít, mindig használja a sütőtálcát, hogy felfogja a zsírceppeket..
2. Javasoljuk minden esetben a sütő 10 perces előmelegítését, mielőtt az ételt behelyeznénk.
 - a) Fordítsa el a hőmérsékletbeállító gombot az óramutató járásának megfelelő irányban, amennyire jónak látja, általában vastag darabok sütéséhez a legmagasabb értékig, és így jobb eredményt kaphat. Sütéskor mindkét melegítő elem bekapcsol.
 - b) Állítsa be a sütési időt az étel minősége és a sütendő darab vastagsága függvényében. A sütőelem magától kapcsol be és ki, hogy folyamatosan fenntartsa a szükséges hőmérsékletet. Ha gyorsan kíván sütni, ne állítson be 15 percnél hosszabb időt. Ha ennél tovább, akkor állítsa az időbeállító gombot "i" pozícióba. Ebben az esetben, amikor az étel elkészült, kézzel kell leállítani a sütő működését, az időbeállító gomb "0" helyzetbe való fordításával..

MEGJEGYZÉS: Ennél a beállításnál, folyamatosan kísérje figyelemmel a sütést, nehogy az étel túlságosan sokáig süljön. Használjon védőkesztyűt, nehogy megégesse magát.

SÜTÉS

A sütésnél csak a felső melegítő elem működik. Ez a beállítás kiválóan alkalmas az étel felső rétegének megpirítására, illetve hússütésre.

1. Javasoljuk, hogy előbb , zárt ajtóval, melegítse elő a sütőt 10 percen keresztül mieklőtt behelyezné az ételt.
2. Helyezze a süendő élelmiszert a rácsra, és ne felejtse el betenni a zsírfelfogó tálcát a lehulló zsírcseppek felfogására..
3. Az időbeállító "I" pozícióba állítandó , illetve 15 perces határig kiválaszthatja a sütési időt, az adott élelmiszer jellemzőinek függvényében.
4. Amennyiben húst vagy halat készít, először az egyik oldalát süssse meg, hogy színe legyen, azután fordítsa meg a másik oldalra amíg teljesen el nem készül. Mindkét oldalát kenje be vajjal vagy olívaolajja..
Javaslat: Amennyiben húst vagy halat készít, javasoljuk hogy először azt a felét süssse meg ahol bőr van. , Nem szükséges megfordítani a halszeleteket és a langusztát, elég ha az egyik oldalát sütjük meg.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZER LEOLVASZTÁSA

1. Ne felejtse el behelyezni a zsírfelfogó tálcát a rács alá mielőtt megkezdí a leolvasztást.
2. Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra, vegye le róla a papírt vagy műanyagcsomagolást. A beállítandó hőmérséklet 65-120°C, és az időbeállító állása "I" kell legyen. De nincs szükség a sütő előmelegítésére. A leolvasztás ideje függ az étel súlyától, jellemzőitől és formájától. Ha vastag és súlya nagy, a beállítandó hőmérséklet 120°C, és a szükséges idő. Az ételt meg is kell fordítani. A sütő hőmérsékletét nem szabad túl magasra állítani, mert az étel megéghet. Ha könnyen vágható késsel, ez azt jelenti, hogy a leolvasztás a végéhez ért. A leolvasztást követően azonnal készítse el az ételt, ne hagyja állni..

SÜTEMÉNY, PIZZA ÉS KENYÉR SÜTÉSE

1. A sütéshez helyezze a zsírfelfogó tálcát a rácsra. Tíz perces előmelegítést követően helyezze az ételt a rácsra. A javasolt hőmérséklet kb 175°C.
2. Helyezze az időbeállító gombot "I" állásba illetve válassza ki a sütési időt 15 perc határig.
3. Sütés közben a két sütőelem magától kapcsol be és ki, hogy folyamatosan fenntartsa a szükséges hőmérsékletet.
4. Amikor befejezte a sütést, forgassa el az időbeállító gombot "O" állásba.
5. Óvatosan vegye ki az ételt a sütőből.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Mielőtt a tisztításhoz hozzákezd, húzza ki a sütőt a hálózathól, és hagyja hogy teljesen lehűljön..
2. Mossa meg az összes kiegészítőt vízzel és nem túl erős mosószerrel, beleértve a rácsot és a zsírfelfogó tálcát is..
3. A kiegészítőket tegye vízbe hogy megfelelően letisztíthassa azokat, ne használjon maró hatású tisztítószereket, súroló eszközöket, sem vegyi anyagokat, mert károsíthatja a zsírfelfogó táca védőburkolatát.
4. A sütő belsejét nedves ruhával tisztítsa.
5. Az ajtó tisztításához használjon szappanos illetve mosószeres vízben megnedvesített ruhát.
6. Sohase tegye vízbe a készüléket.
7. Húzza ki a morzsafelszedő tálcát. Tisztítsa meg a morzsáktól egy nedves ruhával, majd állítsa be a sütő alsó részén és nyomja hátrafelé..
8. Használjon kefét a melegítő elemek fémfelületének tisztításához..

9. A tisztítást követően helyezze be a sütőrácsot a sütő belsejében levő mélyedésbe, és tegye fel a zsírfelfogó tálcát a rács fölé.
10. Ne használjon fémszálas súrolót a felületek tisztításához.

Köszönjük, hogy bizalmával megtisztelt bennünket és a mi termékünket választotta.

Ürünlerimiz kalite, işlevsellik ve tasarım bakımından en yüksek standartlara ulaşacak biçimde geliştirilmiştir. Yeni fırınınız “FORNETTO de PALSON” ile keyifli anlar geçirmenizi dileriz.

GÜVENLİK TAVSİYELERİ

Elektrikli bir cihaz kullanırken aşağıda verilen temel güvenlik tavsiyelerine uyulması gerekmektedir.

1. Bütün açıklamaları, etiketleri ve uyarıları fırını kullanmadan önce okuyun.
2. Sıcak bölgelere dokunmayın. Fırın çalışmakta iken kapak sıcaklığı veya fırın yüzeyi sıcak olabilir. Sıcak parçalarla çalışırken her zaman fırın eldivenlerini kullanın, metal parçaları soğuduktan sonra temizleyin. Fırına ait parçaları temizlemeden önce soğumalarını bekleyin.
3. Fırın çalışmaz durumda iken veya fırını temizlemek istediğiniz de fırın kablosunu prizden çekerek elektrik bağlantısını kesin.
4. Elektrik çarpmalarına karşı fırını hiçbir şekilde su veya başka bir sıvı içinde bırakmayın.
5. Fırın çevresinde çocuklar bulunduğunda onları izleyin.
6. Elektrikli cihaz düzgün çalışmıyorsa veya başka bir sebeple zarar gördüyse veya kablosunda sorun varsa bu cihazı kullanmayın. Bozuk cihazı yakında bulunan yetkili bir servise götürün.
7. Üretici firma tarafından tedarik edilmeyen parçaları kullanmayın, bu parçalar yangına, elektrik çarpmasına veya diğer zararlara yol açabilir.
8. Fırını amacından farklı olarak ticari amaçla veya açık havada kullanmayın.
9. Fırın kablosunun masa köşesinden aşağıya doğru sallanmasına izin vermeyin.
10. Fırını elektrikli veya gazlı başka bir ocağın yakınına koymayın yangın çıkabilir.
11. Fırın çalışmakta iken üzerinde perde, kumaş gibi yanıcı maddelerin bulunması durumunda yangın çıkabilir. Fırın çalışmakta iken üzerinde herhangi birşey bırakmayın.
12. Fırının içinde kağıt, karton, plastik gibi yangın çıkarabilecek herhangi bir madde bırakmayın.
13. Fırını kullanmakta iken kırıntı toplama tepsisi veya sıcak yağı uzaklaştırarak fırını daha güvenli, hale getirebilirsiniz.
14. Fırın metal bir parça ile temizlenmemelidir. Fırın parçaları zarar görebilir ve elektrikle temas haline geçebilir, yangın çıkabilir.
15. Cihazı kapatmak için bütün kontrol aygıtlarını “O” pozisyonuna getirin.
16. Cihazı kapatmak için önce bütün kontrol aygıtlarını kapatın sonrasında cihazın elektrik kablolarını prizden çekin.
17. Kırıntı tepsisi veya fırına ait herhangi bir parçayı alüminyum kağıtla kaplamayın. Fırının aşırı derecede ısınmasına sebep olabilir.
18. Fırının elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo sadece yetkili teknik servis veya üretici fabrika tarafından değiştirilmelidir.
19. Bu ürünün çocuklar veya fiziksel ve duyuşal yardım ihtiyacı olan kişiler tarafından kullanımına izin verilmemelidir. Çocuklar yetişkinler tarafından sürekli gözetim altında bulundurulmalıdırlar.
20. Bu açıklamaları saklayın.
21. Sadece ev içi kullanım içindir.

KABLO HAKKINDA NOTLAR:

- a) Ürün kısa bir kablo ile birlikte gelmektedir, böylece daha uzun kablo ile meydana gelebilecek kazaların önlenmesi amaçlanmıştır.
- b) Eğer uzatma kablosu kullanılacak ise;

- Kullanılacak cihazın elektriksel potansiyeli en az ürünün elektriksel potansiyeli kadar olmalıdır, eğer kullanılan cihaz toprak prize sahipse kullanılan uzatma kablosu da 3 damarlı toprak bağlantılı olmalıdır.
- Uzun bir kablo kullanılması durumunda çocukları meydana gelebilecek kazalardan korumak amacı ile kablo açıkta bırakılmamalıdır.

KÜÇÜK FIRININ KULLANIMI

NOT:

1. İlk kullanımda koku yapabilir ve duman çıkabilir. Bu normaldir. Termik parçaların üzerindeki koruyucu maddelerden kaynaklanabilir. İlk kullanımda fırının 15 dakika boş halde çalıştırılması tavsiye edilir. Odadaki havalandırmanın yeterli olduğundan emin olun.
2. Fırına yerleştirilen yemek ile termik parça arasındaki mesafe ısı dağılımını sağlayabilmek için en az 30 mm olmalıdır.
3. Fırını kullanmadan önce kırıntı toplama tepsisinin yerine doğru olarak yerleştirildiğinden emin olun.

EKMEK KIZARTMA

1. Sıcaklık kontrol ibresini saat yönünde çevirerek  pozisyonuna getirin, iki termik birim çalışmaya başlayacaktır. Fırının kapağını açın ve ekmekek dilimlerini ızgara kafesine yerleştirin. Ekmekek dilimlerini kafesin merkezine doğru yerleştirin
NOT: Ekmekek kızartmak için ilk önce yağ toplama tepsisini çıkartın.

2. Sıcaklık ayarlayıcıyı istenilen uygun pozisyona getirin, bu pozisyon istenilen ekmekek kızartma seviyesine bağlı olarak ayarlanmalıdır. Normalde kızartma için gerekli süre 3 ile 5 dakika arasındadır. Zaman daha fazla oldukça ekmekek daha fazla kızaracak ve daha koyu bir renk alacaktır. Bu sebeple ayarlayıcıyı tam ve doğru ayarlamaya özen gösterin. Kızartma işlemini durdurmak için sıcaklık ayarlayıcı “0” pozisyonuna doğru getirilmelidir. Ayarlayıcı “0” pozisyonuna geldiğinde kızartma işleminin bittiğini gösteren bir zil sesi duyulacaktır. Aynı anda elektrik bağlantısı da kesilecektir.
Not: Eğer kızartma işlemi çok uzun sürer ise ekmekek yanabilir. Kızartma işlemi süresince ekmeğın izlenmesi tavsiye edilir. Kızartma işlem süresi çok uzun ayarlanmamalıdır.

IZGARADA KIZARTMA

1. Raf tepsisinin üstüne yiyecekleri yerleştirin ve yağ toplama tepsisini koyun. Yağlı yiyecekler fırında pişirileceği zaman yiyeceklerden düşebilecek yağ damlalarını alacak yağ toplama tepsisini mutlaka fırının içine yerleştirin.
2. Fırını yiyecekleri içine koymadan önce en az 10 dakika önce ısıtınız.
 - a) Sıcaklık ayarlayıcı ibreyi istediğiniz sıcaklığa getirerek ayarlayınız, normalde yağlı yiyeceklerin ızgara yapılmasında ayarlayıcı ibrenin en yüksek seviyeye getirilmesi tavsiye edilir böylece daha iyi bir sonuç alınır. Izgara işlemi süresince termik birimler çalışmaya başlar.
 - b) Izgara süresini yiyecek türüne ve yağ içeriğine göre ayarlayın. Termik birim sıcaklığı sabit tutabilmek amacıyla açık durumdan kapalı duruma geçer. Kısa süreli ızgara işlemi için zamanı 15 dakikadan daha fazla ayarlamayın. 15 dakikadan daha uzun süreli ızgara işlemi için ayarlayıcı “I” pozisyonuna ayarlanmalıdır. Bu durumda yiyecek ızgara yapıldığında ayarlayıcı “O” pozisyonuna getirilerek fırın elle kapatılmalıdır.

NOT: Bu işlemde yiyeceğin fazla şişmesini engellemek için fırın içindeki yiyecek sürekli kontrol edilmelidir. Yanma riskinden kaçınmak için sürekli mutfak eldiveni veya bezi kullanın.

FIRINDA IZGARA

Fırında ızgara işlemi için sadece üst bölümdeki termik birim çalışmaktadır. Bu işlem yiyeceğin üst tarafını kızartmak için veya pizola veya bonfile etlerin ızgara yapılması için kullanılır.

1. Yiyecekleri ızgara için yerleştirmeden önce fırını 15 dakika önce ön ısıtma yaparak hazırlanmasını öneririz, böylece daha tatmin edici bir sonuç alınabilir.
2. Yiyecekleri raf tepsisinin üzerine yerleştiriniz, yağ toplama tepsisi her zaman altta olmalıdır, bu tepsî yiyeceklerden düşebilecek yağı toplamak için düşünülmüştür.
3. Ayarlayıcı “I” pozisyonuna getirilmelidir, işlem süresi içinse başlangıçta 15 dakikaya kadar bir süre tavsiye edilir.
4. Kırmızı et veya balık fırında ızgara yapılacak ise önce etin bir tarafı pişirilmelidir, böylelikle yiyecek uygun rengi alacaktır, devamında diğer taraf da pişirilerek istenilen kıvama getirilebilir. Etin her ikli yüzeyine de eritilmiş tereyağı veya zeytinyağı ekleyebilirsiniz.
Tavsiyeler: Fırında kırmızı et veya balık ızgara yapılacak ise önce derili taraf ızgara edilmelidir. Balık bonfile veya ıstakoz kolları için çevirmeye gerek yoktur.

DONDURULMUŞ GIDA BUZ ÇÖZÜMÜ

1. Buz çözme işleminden önce raf tepsisinin altına yağ toplama tepsisini koymayı unutmayın.
2. Rafa doğrudan yiyeceği yerleştirin, kağıt veya plastik bütün paketlemeleri çıkarın. Sıcaklık 65-120°C seviyesine ve ayarlayıcı ise “I” pozisyonuna ayarlanmalıdır. Fırını önceden ısıtmak gerekli değildir. Çözülme işleminde uygulanacak süre ağırlık, yiyecek tipi ve şekline bağlı olarak değişmektedir. Eğer yiyecek yağlı ve ağır ise sıcaklık 120°C'ye uygun süre ile ayarlanmalıdır. Yiyeceğin ters tarafına çevrilmesi tavsiye edilir. Fırın sıcaklığı çok yüksek dereceye ayarlanmamalıdır, yiyecek yanabilir. Eğer yiyecek bir bıçak ile kolay kesilebilir durumda ise çözülme işlemi tamamlanmıştır demektir. Yiyeceği çözdükten sonra doğrudan pişirme işlemine geçiniz.

FIRINLAMA (BİSKÜVİ, YUVARLAMA, PİZZA VE EKMEK)

1. Fırınlama yaparken yağ toplama tepsisini raf üzerine koyun. Fırını 10 dakika süresince ısıttıktan sonra yiyeceği tepsî içerisine yerleştirin. Önerilen sıcaklık yaklaşık olarak 175°C'dir.
2. Ayarlayıcıyı “I” pozisyonuna getirin veya zaman ayarını 15 dakika olarak ayarlayın.
3. Fırınlama işlemi süresince termik üst ve alt birimler sıcaklığı sabit tutabilmek için çalışır durumdan kapalı duruma geçeceklerdir.
4. Fırınlama işlemi bitince ayarlayıcıyı “O” pozisyonuna getirin.
5. Yiyeceği dikkatli bir şekilde fırında alın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Temizlik yapmaya başlamadan önce fırını prizden çekin ve bir süre soğumasını bekleyin.
2. Bütün parçaları su ve yumuşak bir sabun ile yıkayın, raf ve yağ toplama tepsisi de aynı yöntemle temizlenebilir.
3. Parçaları tam olarak yıkamak için su içine daldırın, yıpratıcı temizleyicileri kullanmayın, fırçaları veya kimyasal maddeleri cihaza sürmeyin. Bu ürünler tepsî üzerindeki anti-yapışma parçaları sökülebilir.
4. Nemli ve yumuşak bir bez ile fırın içini temizleyin.

5. Kapağı temizlemek için nemli bir bez, deterjan ve sabun kullanın.
6. Fırının tamamını kesinlikle su içine daldırmayın.
7. Kırıntı toplama tepsisini dışarı çıkarın. İçindekileri attıktan sonra tepsî içini nemli bir bez ile temizleyin. Temizledikten sonra fırın içindeki tepsî bölümünü ayarlayın ve devamında tepsiyi arkaya doğru itin.
8. Termik parçalara ait metal kısımları bir fırça yardımı ile temizleyin.
9. Parçaların temizliği bittikten sonra rafı fırın içindeki uygun boşluklara gelecek şekilde yerleştirin. Sonrasında ise yağ toplama tepsilerini raf tepsisindeki uygun kısımlara gelecek şekilde yerleştirin.
10. Yüzeyleri temizlemek için metal bir bez kullanmayın.

Ürünlerimizi tercih edip bizlere gösterdiğiniz güven için teşekkür ederiz.



Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)

Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)

This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme perte ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquade de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Eliminação de equipamento eléctrico e electrónico usado (aplicável na União Europeia e noutros países europeus com sistemas de recolha separada)

Este símbolo, aposto no produto que adquiriu ou na respectiva embalagem, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico quando chegar a loja da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num ponto onde realize a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, estará a ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, as quais poderiam advir de uma eliminação incorrecta do produto. A reciclagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados da sua área de residência, os serviços de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Sammelsystem)

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyceln von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Material wird unsere Naturs Ressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyceln dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Bürgerbüro, Ihren Hausmüll Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'Unione Europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata)

Il simbolo presente sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non verrà trattato come rifiuto domestico. Sarà invece consegnato al centro di raccolta autorizzato per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurandovi che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviterete un potenziale impatto negativo sull'ambiente e la salute umana, che potrebbe essere causato da una gestione non conforme dello smaltimento del prodotto. Il riciclaggio dei materiali contribuirà alla conservazione delle risorse naturali. Per ricevere ulteriori informazioni più dettagliate Vi invitiamo a contattare l'ufficio preposto nella Vostra città, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato il prodotto.

Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (voor landen in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor de gescheiden inzameling van afval)

Dit symbool op een product of de verpakking van een product geeft aan dat het product niet als gewoon huishoudelijkafval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een speciaal daarvoor ingericht verzamelpunt, zodat het product geheel of gedeeltelijk kan worden hergebruikt. Als u het product op deze manier voor afvalverwerking aanbiedt, voorkomt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het recycelen van materialen draagt bij aan het behoud van natuurlijke bronnen. Neemt voor meer informatie over het hergebruik van dit product contact op met de gemeente, de dienst afvalstoffenverwerking in uw woonplaats of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Δέσφηση σχετική με τους παλαιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμόζεται μέσα στην Ευρωπαϊκή ένωση και μέσα σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα της ειδικολογικής συλλογής)

Αυτό το σύμβολο, μέσα σε ένα προϊόν ή μέσα σε ένα πακέτο, δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως ένα οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να κατατεθεί μέσα σε ένα ειδικό σημείο της συλλογής που έχει ειδικωθεί για ανακύκλωση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, εσείς βοηθάτε έτσι ώστε να αποτραπουν οι φερόμενες αρνητικές συνέπειες στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η παγκόσμια υγεία, οι οποίες δεν μπορούν να παραχθούν εάν αυτό το προϊόν είχε απορριφθεί με τρόπο ανακριβή. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στο να συντηρούνται οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμείτε παραπληρώσει σχετική με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, να λάβετε σε επαφή με τη αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συλλογής των αποβλήτων ή με το μαγαζί στον οποίο αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов)

Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

شركة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (استخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي وبلدان لاروية أخرى كتحظ نظام جمع القمامة حسب النوع)

هذا الرمز، سواء كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيك تلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية، إذا رغبتم بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنكم مراجعة سلطات مدينتكم أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشتريتم منه المنتج.

Ez a jelkép régi elektromos és elektronikus felszerelésekre helyezendő (Az Európai Unió államában és egyéb, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai államokban alkalmazható)

Ha ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott terméket nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektromos és elektronikus felszerelések elhelyezése szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezeti és az emberi egészségre szennyezne a hulladék helytelen kezelése esetén. A hulladékok újrahasznosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben a termék újrahasznosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városa képviselőéhez, a hulladékgyűjtő szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Eski elektrikli ve elektronik malzemelerin ilgili uygulama (Avrupa Birliğinde ve diğer Avrupa Ülkelerinde uygulanmakta olan geri dönüşüm amaçlı olan etik ayym ve geri dönüşüm sistemi)

Bir ürün ya da bir paket üzerinde yer alan bu sembol; bu ürünü konut alanlarında üretilem herhangi bir atık gibi değerlendirilmeyeceği anlamına gelmektedir. Bunun aksine, geri dönüşüm amaçlı olarak, bu tür elektrikli ve elektronik malzemelerin atılması için özel olarak belirlenen noktalara bırakılması gerekmektedir. Siz, bu şekilde davranarak, bu malzemelerin uygun olmayan şekilde atılması durumunda çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiler olan olası negatif sonuçların ortadan kalkmasına yardım etmiş olacaksınız. Geri dönüşüm amaçlı olarak, bu malzemelerin, atılmasını için ayrılmış olan atık ayym alanına bırakılması, doğal kaynakların korunmasına yardımcı olmaktadır. Eğer, bu malzemelerin geri dönüşüm amaçlı olarak atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgiye sahip olmak isterseniz; yaşadığınız bölgenin maliyet yönetimi ile, atık toplama merkezleri ile ya da bu makinary satın aldığınız satış merkezi ile başlantiya geçiniz.

PALSON®

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6

08293 Collbató - Barcelona (Spain)

Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07

Videoconferencia: +34 93 777 97 13

www.palson.com e-mail: palson@palson.com

